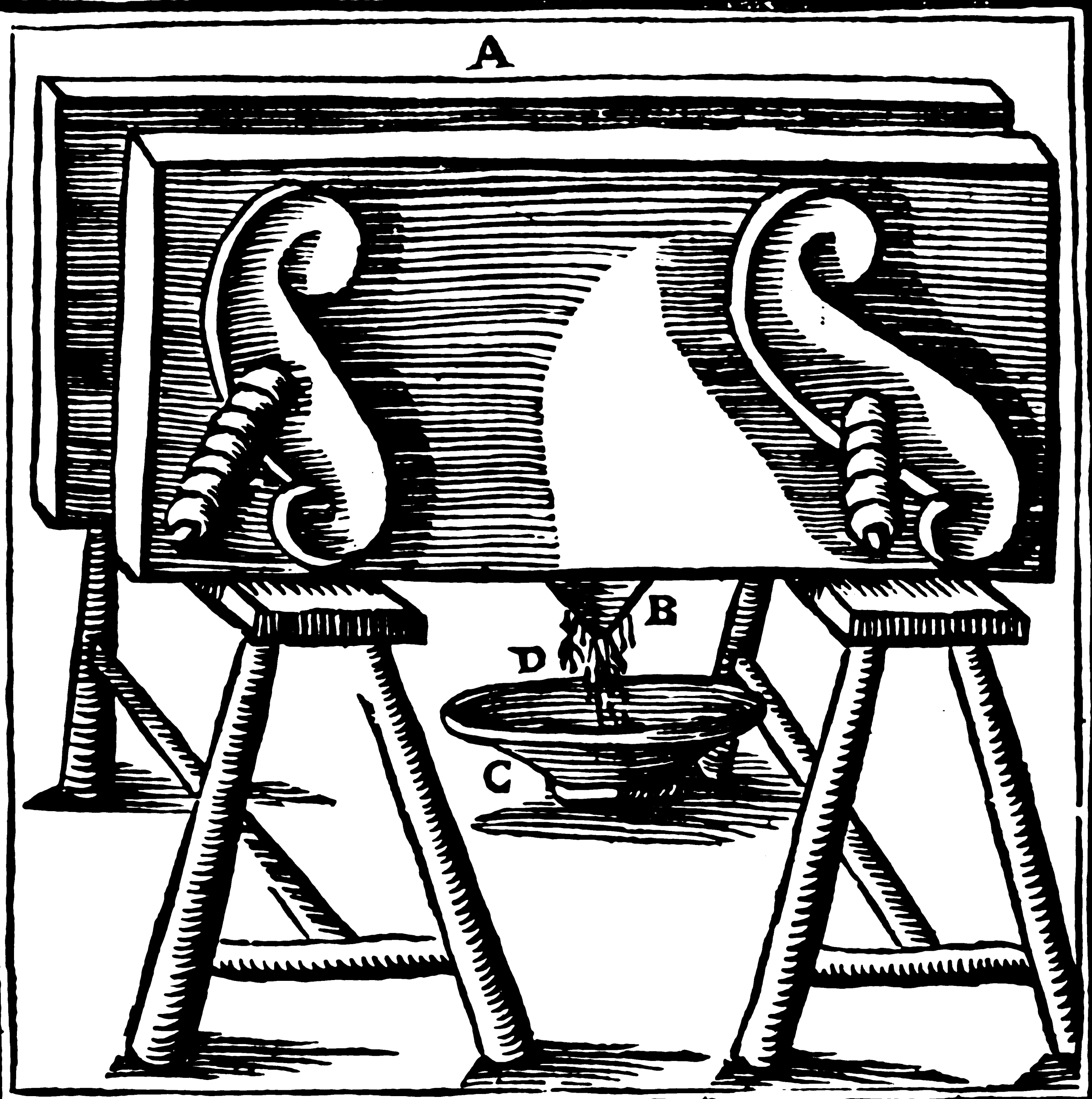
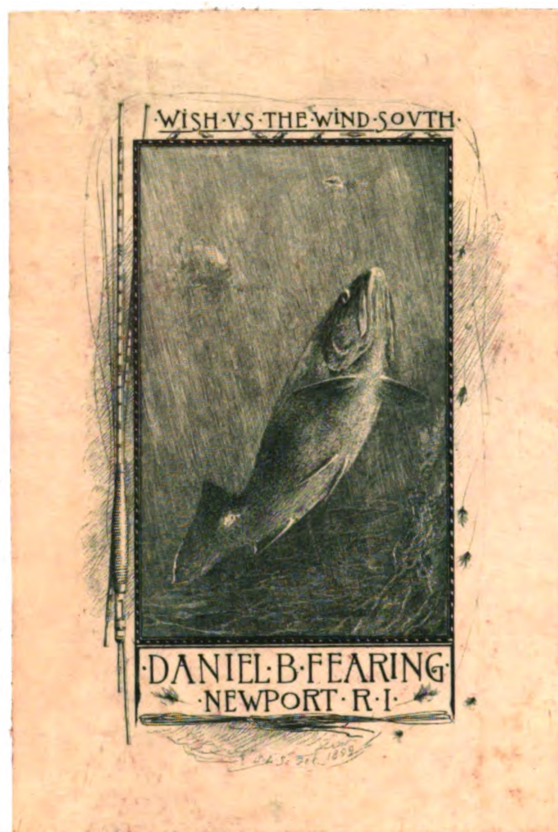
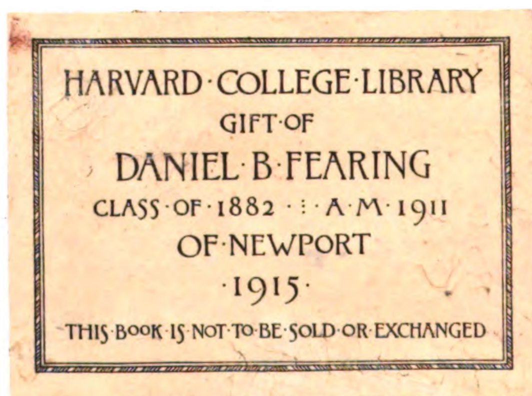
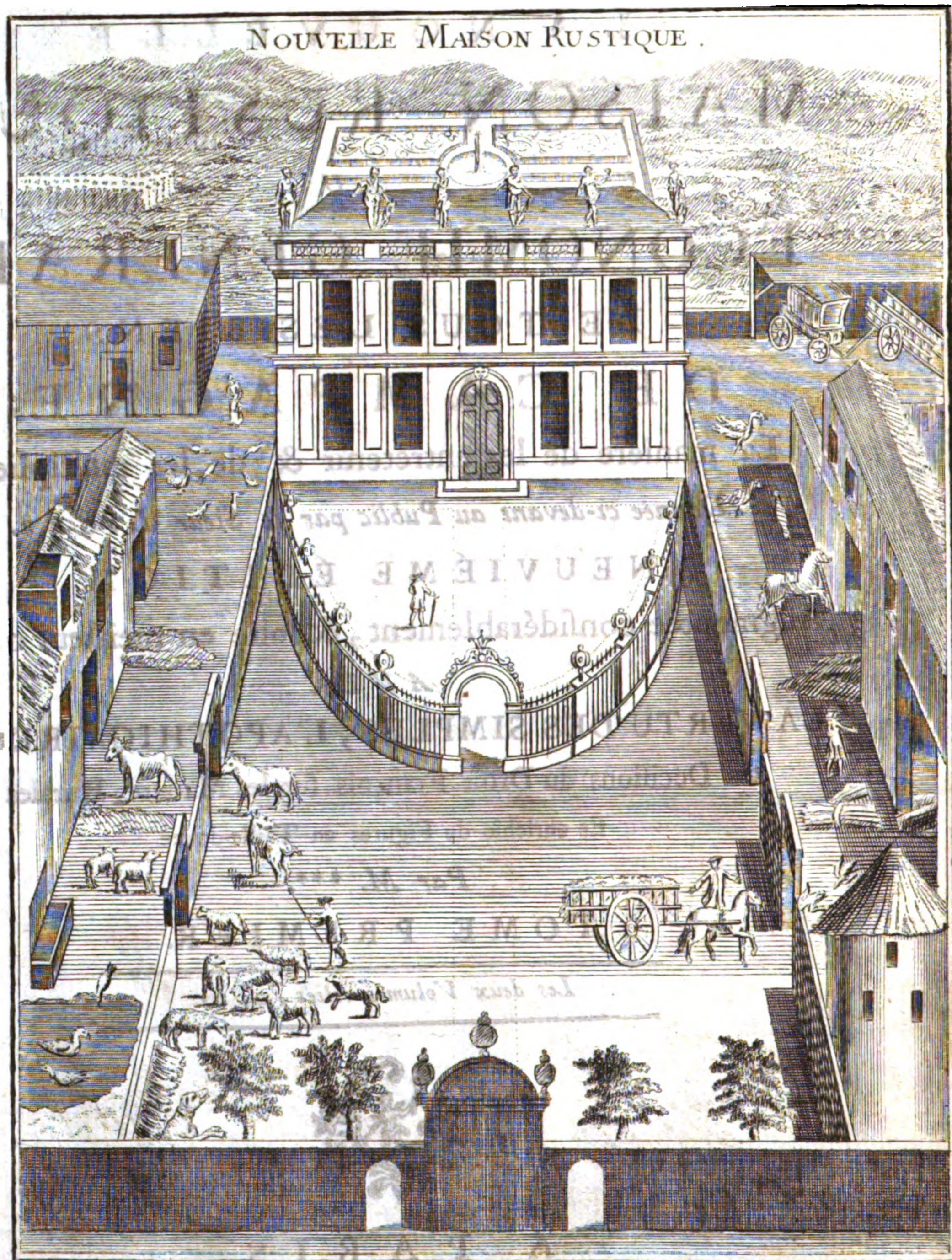


La nouvelle maison rustique, ou Economie generale de tous les ...

Louis Liger


·WISH·VS·THE·WIND·SOVTH·
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·


HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
GIFT·OF
DANIEL·B·FEARING
CLASS·OF·1882 · : · A·M·1911
OF·NEWPORT
·1915·
THIS·BOOK·IS·NOT·TO·BE·SOLD·OR·EXCHANGED



Vos Sapere et Solos aio bene vivere, quorum
Conspicitur nitidis fundata pecunia Villis.

...atias epit. 15. L. 1

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS
DE CAMPAGNE;
La maniere de les entretenir & de les multiplier;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER.

NEUVIÉME ÉDITION

Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTHICAIRERIE; les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

Par M. ***.

TOME PREMIER.

Les deux Volumes reliés, 24 liv.



A PARIS,

Chez la Veuve SAVOYE, Libraire, rue Saint Jacques, vis-à-vis celle de la Parcheminerie, à l'Espérance.

M. DCC. LXVIII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

PRÉFACE.

SI l'on juge de la bonté d'un Livre par le nombre des Editions qu'on en a fait, on peut dire que la *Maison Rustique* est un des meilleurs qui ait été imprimé. A en juger par son objet, qui est l'Agriculture, il faut avouer que les vraies richesses consistent dans les biens de campagne; c'est une vérité qu'Horace nous avoit annoncée il y a plus de dix-sept cens ans, & dont l'expérience ne nous a que trop convaincu dans ces derniers tems. L'Agriculture a été du goût de tous les Siécles; le premier Homme fut mis dans le Jardin des Délices pour jouir de tout ce que la terre produisoit d'elle-même; mais, dès le moment qu'il eut péché, devenue ingrate pour sa punition, elle ne reconnut plus celui pour lequel elle avoit été créée, elle devint stérile; & ce ne fut que par des sueurs & des travaux continuels que l'Homme la força de lui rendre ce qu'elle lui donnoit auparavant avec profusion. Adam fut donc le premier qui s'appliqua à l'Agriculture: ses enfans suivirent son exemple; Caïn laboura la terre pendant qu'Abel avoit soin des troupeaux: leurs Descendans les ont imité. En parcourant les saintes Ecritures, on y voit une suite de gens de tous états & de toutes conditions, qui ont regardé l'Agriculture & tout ce qui en dépend, comme l'occupation la plus utile & la plus nécessaire.

Les Rois du Peuple de Dieu ont été tirés, les uns de la charrue, les autres de la garde des bestiaux: le plus sage de tous ces Princes étoit si habile dans l'Agriculture, qu'il en a fait des traités excellens, où il parle des Arbres & des Plantes, depuis le Cédre jusqu'à l'Hyssope; c'est-à-dire, que rien ne lui a échappé de tout ce qui est renfermé dans la vaste étendue de cette belle science.

Tout le monde s'y est appliqué; les uns l'ont étudiée avec attention, & l'ont mise en pratique avec de grands soins; les autres, pleins d'affection pour leurs successeurs, ont transmis par leurs Ecrits ce qu'ils avoient appris de leurs Peres, & ce que leurs travaux & une longue expérience leur avoient acquis: on a mis en vers & en prose les préceptes & les progrès de cet Art. Nous en devons la premiere connoissance à ces Illustres Anciens, *Hesiode*, *Caton*, *Virgile*, *Pline*, *Varon*, *Pallade*, *Columelle*, & une infinité d'autres.

Les Romains, ces Maîtres de la Terre, ont fait de l'Agriculture leur occupation la plus chérie; au point que ceux d'entr'eux qui ont réussi dans la culture de quelques légumes favoris, en ont

voulu perpétuer la mémoire, en donnant à leurs familles le nom de ces plantes, tels sont les *Lentulus*, les *Fabius*, les *Pisons*, les *Cicerons*, & autres : on a vû des Empereurs même préférer les douceurs de la vie champêtre, aux honneurs & à la gloire de leur sceptre.

C'est à l'exemple de ces grands Hommes que nos François se sont, de tout tems, appliqués à l'Agriculture : leur curiosité & leur application les a fait aller bien au-delà des anciens : ils ont fait de grands progrès dans toutes les parties de cet Art, & ils y ont surpassé de beaucoup toutes les autres Nations. Plusieurs d'entr'eux ont laissé par écrit les routes qu'ils avoient tenues pour la porter au point de perfection où nous la voyons aujourd'hui.

On pourroit faire un long dénombrement des ouvrages qui ont paru sur cette matiere dans les Siécles précédens, mais cela nous meneroit trop loin ; il suffit de savoir que Charles Estienne, Liébaut & Deserre, Médecins, firent imprimer dans le commencement du siécle passé, les remarques qu'ils avoient faites sur l'Agriculture ; ils donnerent à ces productions, les titres de *Maison Rustique* & *Théâtre d'Agriculture* ; & ces ouvrages, quoique peu châtiés, & confusément écrits, ont pourtant mérité quinze ou seize éditions sous les noms de ces Auteurs, sans compter un plus grand nombre d'autres éditions contrefaites, ausquelles des Plagiaires n'avoient fait d'autres additions ou corrections, que de déguiser le titre, afin de cacher leur vol aux yeux du Public par un changement de noms.

On n'a garde de mettre au rang des Plagiaires, quantité d'honnêtes gens qui ont écrit sur différentes parties de l'Agriculture ; peut-être qu'on se pourroit tromper ; & d'ailleurs il y a de la prudence à ne pas attaquer tant de personnes à-la-fois : les uns ont voulu s'immortaliser par leurs Ecrits ; les autres ont prétendu se rendre utiles au Public ; d'autres ont cherché à s'occuper en se divertissant ; d'autres enfin, avides d'écrire par intérêt, ont voilé, sous différens Titres, le même Livre qu'ils avoient donné ci-devant au Public ; &, malgré tout cela, voici la neuviéme édition de notre *Nouvelle Maison Rustique*, que le feu *Sieur Liger* n'avoit qu'ébauchée.

Depuis la mort de cet Auteur, une personne, plus éclairée & mieux instruite des secrets de l'Agriculture, a cru faire plaisir au Public, en lui donnant dans un corps tout ce que les Anciens & les plus célèbres Modernes ont écrit sur l'Agriculture & sur toutes ses parties ; il y a ajouté ses nouvelles découvertes : l'exactitude avec laquelle il a traité toutes les matieres, l'ordre qu'il a observé dans la distribution des Chapitres, les précautions séveres qu'il a prises pour ne rien hasarder qui pût être désavoué par les personnes ex-

périmentées en cet Art, ont fait qu'il n'a rien écrit que sur des témoignages assurés ou sur sa propre expérience : en consultant les plus habiles gens dans chaque genre, il a examiné si la conformité de leurs sentimens & de leur pratique s'accordoit pour asseoir un jugement solide, & sur lequel on ne pût former aucun doute : tout cela fait de notre *Nouvelle Maison Rustique*, un Livre, lequel, quoique le même, quant au titre, est cependant bien différent, & en même tems bien plus utile que tout ce qui a paru jusqu'à présent.

Il est assez inutile de dire au Public à qui il a l'obligation d'un aussi grand travail que celui qu'on lui présente ; il suffit qu'il en connoisse le mérite par la lecture, l'examen & la pratique qu'on le prie d'en faire ; plus il sera sévere, plus on lui sera obligé : cependant on prie instamment ceux qui auront quelque chose à ajouter ou à changer, de vouloir bien honorer le Libraire de leurs Mémoires ; ils ne paroîtront qu'à leur gloire dans un Ouvrage qui ne tend qu'à l'utilité publique.

La quantité & la diversité des matieres qu'on a traitées dans cet Ouvrage, ont obligé de le partager en deux Volumes divisés en quatre Parties, & subdivisés en plusieurs Livres qui contiennent cent trente Chapitres, & plus de cent vingt Articles qui renferment tout ce qu'on peut souhaiter sur les Bâtimens, les Provisions, l'Economie intérieure d'une Maison de Campagne, les Volailles, les Chevaux & autres Bêtes de somme, les Bêtes à cornes & à laine, les Mouches à miel, & les Vers à soie, les Terres labourables, les Eaux & Forêts, les Plants champêtres, les Jardins Fruitiers, Potagers, Fleuristes, d'Ornemens, de Botanique ; les Vignes & les Boissons, les Etangs, la Pêche, la Chasse, les Oiseaux de Voliere, la Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures, & une infinité d'autres choses. L'exactitude & le détail dans lequel on est entré en traitant ces matieres, donne lieu d'espérer que cet Ouvrage sera favorablement reçu du Public, d'autant plus que l'utile en étant la principale vûe, on n'a pas négligé d'y répandre l'agréable & le curieux dans les endroits où ils se pouvoient rencontrer.

Cette nouvelle Edition a été corrigée & augmentée considérablement sur les avis du Public, & sur les nouvelles expériences & découvertes : on l'a enrichie de plusieurs matières utiles & intéressantes qui ne se trouvent point ailleurs ; comme la Culture des belles Fleurs, l'Apothicairerie, les décisions du Droit François sur les Matieres Rurales ; & quantité d'autres choses répandues dans le corps de l'Ouvrage, que la Table des Matieres indiquera.

TABLE DES CHAPITRES DU TOME PREMIER.

PREMIERE PARTIE.

L'Intérieur & la Basse-Cour de la Maison Rustique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Provisions & l'Economie intérieure de la Maison Rustique.

LIVRE SECOND.

La volaille.

LIVRE TROISIÉME.

Des Chevaux & des Bêtes de Somme.

LIVRE QUATRIÈME.

Des Bêtes Aumailles;

Ou des Bêtes à cornes; du Laitage; des Bêtes à laine; des Chevres & des Cochons. 247

LIVRE CINQUIÉME.

Des Mouches à miel & des Vers à ſoie,

LIVRE SIXIÉME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de Basse-Cour.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables *ou* à grains.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES : (*renvoyées au second Tome.*)

LIVRE TROISIÉME.

Les Eaux & Forêts ;

Ou les Prés, Pâtures & Marais ; les Etangs, les Bois & Garennes.

LIVRE QUATRIÉME.

Les Plants champêtres ; & les Haies, Fossés, Chemins, Bornes, &c.

LIVRE CINQUIÉME.

Consommation des Productions des Terres aux Champs, Profits insolites & Droits champêtres.

Fin de la Table des Chapitres du Tome premier.

LA



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Provisions, & l'Economie intérieure de la Maison Rustique.

CHAPITRE PREMIER.

Utilité & Délices de l'Agriculture.

L'AGRICULTURE est l'objet de cet Ouvrage ; & cet objet est également utile, nécessaire, vaste, intéressant & agréable. Elle n'est pas bornée aux travaux du labourage, & aux exercices grossiers de la vie champêtre : à proprement parler, c'est l'art de forcer la terre à rendre à l'homme toutes les richesses & les délices qu'elle lui offroit d'elle-même avant son péché. Ainsi c'est trop peu d'appeller l'agriculture la nourrice de tous les hommes ;

elle nous apprend à jouir de tout l'Univers, n'ayant d'autres bornes que lui, elle met la terre sous le joug, & par-là elle assujettit tous les êtres à l'homme. Puisque sans elle on ne peut rien, & que c'est par les matieres & les secours qu'elle nous donne que l'on vient à bout de toutes choses, il faut tout tirer d'elle, & elle ne fait que se distribuer à notre gré en cent manieres différentes. Non contens des grains, des fruits, des animaux, des laines & des bois qu'elle nous offroit d'elle-même pour nous nourrir, nous vêtir & nous meubler, à force de creuser & de rafiner, nous avons inventé mille arts, mille façons différentes pour dévorer les présens de la Nature, & multiplier nos besoins. Ainsi l'architecture, la bonne chere, le faste, le commerce, la guerre, la médecine, &c. sont venus employer à des usages différens, les bestiaux, les denrées, l'or, le plomb, le salpêtre, les bois, les simples, & généralement tout ce qui sort du sein de la terre. Tous les autres arts ne sont, à proprement parler, qu'une extension de l'agriculture : elle est la mine d'or inépuisable & ouverte à tout le monde ; il n'y a qu'à y tirer : tout ce qu'on fait d'ailleurs, n'est que mettre diversement cet or en œuvre.

Cette vérité seule renferme presque tout ce qu'on peut dire de l'utilité & des délices de l'agriculture : car, puisqu'elle est la base, la mere nourrice de toutes les sciences & de tous les arts, on peut par elle jouir de toutes les sciences & de tous les arts, avoir ce qu'elles ont d'utile & d'agréable, & faire servir sa terre à l'une & à l'autre de ces deux fins, suivant le terrein, le pays, le goût & l'intelligence du maître.

Aussi voit-on que l'abondance & les arts régnent où fleurit l'agriculture. Ainsi la France & l'Angleterre sont les deux Royaumes du monde les plus abondans & les plus rians, parce que la belle agriculture y répand l'abondance & anime les arts, tant ceux qui sont nécessaires ou utiles, que les voluptuaires. C'est même toujours à la terre qu'ils reviennent par leur circulation & leur fin. Le Physicien, le Géometre, le Conquérant, le Voyageur, n'en veulent tous qu'à une certaine portion de terre. L'Astronome lui-même ne fouille les cieux que pour en connoître les influences sur la terre. C'est aussi où retournent toutes nos vûes & tous nos soins ; il n'y a que ce qui est capable de nous élever au-dessus des sens qui n'y revient point. Les familles, les nations entieres se divisent pour un morceau de terre : on n'est puissant, on n'est riche, qu'à proportion de ce qu'on en posséde ; &, hormis quelques habitans des villes, que le hasard, ou l'infortune a exceptés du grand nombre, la fortune & la vie de tout le monde résident directement dans les biens de campagne.

C'est autant par nécessité que par inclination, que nous sommes si terrestres. Formé de terre, l'homme fut d'abord destiné pour l'agriculture. Dieu ne l'avoit mis dans le Jardin des Délices, que pour que ses mains pures & innocentes s'occupassent à le cultiver ; & cette culture devoit être pleine de charmes & de réflexions profondes & lumineuses sur la grandeur, la sagesse & la bonté de son Créateur. Enfans d'Adam, nous tenons toujours de cette premiere destination.

Le goût de l'agriculture est de tous les tems, de tous les âges, de tous les pays & de tous les états, depuis la houlette jusqu'au sceptre. On achete des terres, on se donne des maisons de campagne, on se fait des jardins jusques dans les cours des maisons des villes, sur des terrasses, même sur des balcons & sur des fenêtres : moins ils sont dignes d'attention, plus ils sont de vifs & de forts argumens de l'inclination secrette qui est restée dans le fond de nos cœurs pour notre premiere vocation.

Aussi les biens de campagne sont-ils les seuls biens solides & féconds en ressources, parce que les fonds réels ne s'évanouissent jamais, & que la nature vaut-

toujours mieux que l'art. La vie que l'agriculture nous offre, eſt, peut-être, moins brillante que le faſte & le tracas des villes ; mais elle eſt infiniment plus touchante, plus heureuſe & plus utile. Riche de ſon propre fonds, on y eſt cent fois plus à l'aiſe que dans les villes. Sans gêne, ſans ambition, ſans faſte, ſans ſupérieur, ſans envie & ſans envieux, variant ſes exercices & ſes plaiſirs à ſon gré, les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquillité & dans l'innocence. Les façons, les ſemences, les dépouilles des vignes, des terres, des prés, des étangs, des bois, la conſommation, la vente & le retour de ces produits, une chaſſe, une pêche, les ſoins de famille, quelques viſites d'amis moins fréquentes, mais plus libres & plus agréables que dans les villes ; une république de Mouches à miel, dont le Philoſophe Ariſtomaque ne put pendant ſoixante ans ſe laſſer d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel ; une cabane de Vers à ſoie, qui en deux mois de tems fait voir, chaque année, tant de métamorphoſes ; le plaiſir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ſes mains ; des familles d'animaux, qui pour nous & ſous nos yeux naiſſent, meurent & ſe perpétuent ſur la terre, dans l'air & dans l'eau ; un peu de réflexion ſur ce petit gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres ; ſur le grain de bled qui pourrit & renaît, & qui, au bout de quelques années, donne des moiſſons entieres ; la ſucceſſion continuelle des ſaiſons, qui varie les objets, les mets, les plaiſirs & les occupations ; enfin le charme inexprimable de vivre ſur ſon fonds, & de le voir fertiliſé par ſes ſoins : tout cela (l'expérience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour-à-tour à la campagne, nous y attache ſi fort, qu'il ne nous reſte plus que de l'inſenſibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on ſe fait des idoles à la Cour & à la Ville.

Mais, comme on me demande ici plutôt des préceptes que des éloges de l'agriculture, je ne dirai rien de ſes avantages ; auſſi-bien eſt-ce un champ très-vaſte & aſſez battu : il faudroit même régler mon éloge ſur le goût de chaque Lecteur, pour préſenter à chacun ce qui le touchera le plus dans la vie champêtre. L'homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la ſucceſſion perpétuelle des ſaiſons, & la continuité des ſoins néceſſaires au détail de l'agriculture : le Contemplatif, au contraire, le Philoſophe, & ſur-tout le Phyſicien, n'y ſeront touchés que de la tranquillité & de l'innocence des plaiſirs que la pure nature leur y donnera. Charmés d'y voir le ſilence de tant de paſſions farouches que le commerce des villes réveille, ils riront des mouvemens furieux qui rempliſſent la ſociété des hommes de troubles & de noirceurs, & ils n'auront de curioſité & d'admiration que pour la fécondité & la variété de la nature, également pompeuſe & inépuiſable dans ſes productions, dont les phénomenes ſurprennent & étourdiſſent ſi ſouvent notre orgueilleuſe raiſon.

Le Chrétien ira plus loin : il s'élevera juſqu'à l'Auteur de cette foule de merveilles qui ſont voilées ſous le cours ordinaire de la nature. Né pour la commander, mais déchu de ce pouvoir par ſon péché, il fait par pénitence ce qu'il auroit fait par délices ; & adorant ſon Créateur, que chaque regard, chaque pas qu'il fait, lui préſente, il tempere, par l'eſprit de mortification, le plaiſir doux & flatteur qu'il y a à cultiver ſoi-même les plantes & les arbres qui couronnent ſi volontiers nos ſoins de fleurs & de fruits, dont les beautés fuyantes & paſſageres nous avertiſſent ſans ceſſe de n'aſpirer qu'aux éternelles.

J'ai vû des dévots ſolitaires enchérir ſur ces pieuſes réflexions, & dire à la louange de l'agriculture, qu'étant née avec la terre, les plantes en ont été les prémices ; que nos premiers peres ne vivoient des huit & neuf cens ans, que parce qu'ils menoient une vie champêtre & ſobre, ne ſe nourriſſant que de fruits

& de légumes, *Homines frugi;* que les cantiques sont pleins des beautés de la campagne; que tout est champêtre dans le style, dans les comparaisons & dans les paraboles de l'Ecriture sainte & de l'Eglise; que l'arbre de la Croix, *dont le fruit nous a rendu la vie, que le fruit d'un autre arbre nous avoit ôté,* étoit de quatre sortes de bois, le pied de Cedre, le corps de Cyprès, le travers de Palmier, & la table de l'inscription d'Olivier.

Un Guerrier traitera ces pensées monacales de pieuses bagatelles; mais, rendu à lui-même & revenu de sa fureur martiale, il se plaira toujours à voir à la campagne la terre, l'air & l'eau lui obéir. Les garennes, les campagnes, les basses-cours, les étangs se peuplent & se dépeuplent à son gré; la terre s'ouvre pour lui sous le soc; les bois tombent devant lui; les plaines & les vallées n'ont de dépouilles que pour lui; les fleurs & les fruits, qu'il voit croître aux arbres, lui sont destinés en hommage; les plus vives couleurs des jardins les mieux cultivés ne sont que pour paroître à ses yeux; les oiseaux s'arment contre les oiseaux, les poissons contre les poissons; les hommes, les chevaux, les chiens, les bêtes les plus féroces, les cors, les bois, le salpêtre, l'air, tout semble s'animer pour son plaisir; & les charmes secrets d'une domination si pure & si tranquille changent souvent les Conquérans les plus redoutables, en Chasseurs & en Jardiniers les plus contens de leur solitude.

D'autres, avides d'exemples, chercheront des illustres sectateurs & des grands panégiristes de la vie champêtre: ils trouveront que l'âge d'or s'est passé dans les campagnes; ou, pour parler plus sûrement, ils trouveront que Dieu ayant attaché l'homme à l'agriculture en le formant, tous les Patriarches, les Rois, les Prophétes de son Peuple en ont fait leurs délices & leurs occupations; que les Rois d'Orient, ceux de Perse, ceux de Grece, en ont fait gloire, & après eux les Cincinnatus, les Attilius, les Scipions, les Lelius, & tous ces fameux Héros qui formerent la plus puissante des Monarchies qui fût jamais; jusques-là que leurs plus illustres familles, les Pisons, les Fabius, les Lentulus, les Cicerons, les Hortensius, les Porcius, & tant d'autres, ont pris les noms de quelques légumes qu'ils cultivoient, ou de quelqu'espéce de bestiaux qu'ils gardoient; & ces fiers Maîtres du Monde, qui bornoient leur gloire à leurs couronnes de Laurier, de Chêne & de Persil, ne quitterent le goût de l'agriculture qu'en quittant la vertu. Du moins nous avons encore quantité de plantes qui ont retenu jusqu'à présent le nom des hommes du premier ordre qui en ont découvert les vertus; & il n'y a rien que toute l'antiquité profane, sur-tout nos Gaulois & nos Germains, n'ai fait pour éterniser le respect & l'amour qu'ils avoient pour l'agriculture. Le premier Roi de Bohême voulut qu'on conservât précieusement sa charrue, son chapeau & ses guêtres de laboureur, & qu'on les exposât sur l'autel au sacre de tous ses successeurs. J'oserois même dire que nos Rois de France n'ont été long-tems que de très-puissans censiers, puisque le principal revenu de ceux des deux premieres Races consistoit dans les terres conquises sur les Romains, les Bourguignons & les Visigots, qu'ils faisoient valoir toutes par des valets, & qu'ils passoient presque tout leur tems à voyager de l'une à l'autre, & vivoient des productions de leurs fonds, en les faisant vendre pour leur compte, quand ils étoient régalés par les Seigneurs ou par les Communes. De même les Rois d'Afrique, ceux d'Orient, les anciens Empereurs de Constantinople, ceux de Turquie même, & (ce qui est de plus surprenant) ceux de la Chine, donnent dans le goût de l'agriculture ou du jardinage, qui en est une partie; & la loi de Mahomet oblige les Empereurs mêmes à savoir le labourage ou le jardinage, & à en faire preuve, avant de monter sur le trône. Les exemples de Diocletien & de Charles-Quint, qui se sont démis de l'Empire, pour jouir des délices d'une

vie privée & champêtre, sont présens à tout le monde. Le Chancelier de l'Hôpital & l'Amiral de Coligny ont donné de pareils exemples. De nos jours, le grand Condé, qui a passé par-tout pour un des plus grands Princes & un des plus grands esprits du monde, a quitté, pour sa retraite de Chantilly, tout ce que l'éclat de ses conquêtes, de sa naissance, & de la plus belle Cour qui fût jamais, pouvoient avoir de séduisant; & depuis lui, les Harlays, les Pelletiers, les Pontchartrains, se sont volontairement dépouillés des premieres Charges de la Robe & du Ministere, pour goûter à longs traits les charmes de la vie privée & champêtre, que Ciceron, Virgile & tant d'autres ont si vivement & si éloquemment décrits.

C'est ainsi que l'agriculture est le grand théâtre de la nature, qui se prête & fournit à tous les besoins & à tous les goûts, tant pour l'esprit que pour le corps. Il seroit à souhaiter que l'on fût plus sensible qu'on ne l'est à cette vérité; car les préceptes de cet art sont à portée de tout le monde, & il n'y a personne qu'il n'intéresse, soit qu'on ait du bien en fonds, ou qu'on n'ait que son savoir-faire. En s'appliquant à l'agriculture, on occuperoit une infinité de fainéans & de misérables, on négligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui est vraiment utile; & par-là on seroit riche en faisant valoir ses propres fonds ou ceux d'autrui, au lieu de rester dans l'indolence, ou de courir après des richesses d'industrie, également difficiles à acquérir & à conserver. On ne verroit pas tant de terres incultes ou stériles, parce qu'elles sont mal cultivées: l'homme qualifié ne seroit point trompé dans ce qu'on exécute, par ses ordres, dans ses terres ou dans ses jardins, pour son utilité ou pour son plaisir: le Bourgeois sauroit l'art d'obliger la nature à ne rien refuser à ses soins: le Noble, le Roturier, le grand Seigneur & l'Artisan auroient le secret de fertiliser, de conserver & de perpétuer leur héritage jusqu'à leur derniere génération, & l'on dévoileroit insensiblement ce que la nature a de plus caché. Ce n'est pas en confiant ses domaines & ses jardins à des gens qui ne sont laboureurs ou jardiniers que de nom, & pour attraper de l'argent, qu'on parvient à ces heureux effets; il faut s'y appliquer avec affection & avec goût.

CHAPITRE II.

Assiette & détail des pièces nécessaires à une Maison de Campagne.

Comme nous avons ici à donner le plan & l'économie générale d'un bien de campagne, nous supposons un champ brut qu'il faut bâtir, habiter & faire valoir.

Avant que de le bâtir, c'est au maître à considérer; 1°. si sa cuisine est bien fondée; 2°. si le champ est bien à lui; s'il n'y a point quelque mineur, quelque douairiere, quelque créancier, ou quelque supérieur, qui puissent l'inquiéter; si les formalités du décret & de la licitation, qui sont les voies les plus sûres pour acquérir, sont bien remplies; si le tems que le Seigneur, de qui le bien releve, les parens de celui qui l'a vendu, & le vendeur même, ont pour retirer cet héritage, est écoulé sans retour; car il y auroit de l'imprudence à y faire la moindre dépense auparavant. Je conseille même à notre acquéreur de faire arpenter & borner avec ses voisins tout son héritage avant que de bâtir, afin que les plus hargneux n'ayent plus rien à lui dire, qu'il soit sûr de ce qu'il a, & qu'il bâtisse & se régle sur cette assurance.

Nos anciens estimoient beaucoup le levant & le midi, un peu moins le couchant, & ils rejettoient le nord comme dangereux & mal sain. Il y a encore des gens de ce goût, & ils peuvent se satisfaire; mais, comme à la campagne il y a toujours assez d'air, on s'attache plutôt à la bonté de la terre, qu'au reste. Quand on est le maître de l'assiette du bâtiment, on aime à le voir exposé sur une colline agréable qui présente d'un côté en face une vûe ample & gracieuse, &, s'il se peut, toutes les terres de la maison d'un seul coup d'œil; & de l'autre côté une croupe douce & bien plantée qui donne de l'abri à la maison, sans être désagréable à la vûe.

Nos peres avoient encore en recommandation les lieux environnés de collines; parce qu'ils les croyoient plus fertiles que les autres; mais l'expérience nous fait voir tous les jours le contraire: l'avantage d'une telle situation ne peut se sentir que dans les pays où le plus grand revenu se tire des Oliviers, ou autres arbres, qui croissent mieux sur des collines que dans des fonds.

Une grande riviere, un grand Seigneur & un grand chemin sont trois mauvais voisins pour les terres. Quant aux maisons, elles souffrent moins du voisinage du dernier, que des deux autres. On conçoit pourtant aisément que l'économie nous doit faire contenter de la maison de campagne que nous avons d'héritage ou d'acquisition, quoiqu'elle n'ait pas tout ce que l'art, la volupté & l'avidité des hommes demanderoient.

Comme l'architecture n'est point l'objet de cet ouvrage, nous ne voulons ici qu'un bâtiment simple, mais commode pour loger gracieusement un Particulier aisé dans un de ses biens de campagne, où l'économie demande principalement les piéces nécessaires & utiles au domaine qui en dépend.

Pour bâtir, il y a quatre choses à considérer. 1°. L'assiette de la maison. 2°. Les appartemens ou autres piéces qui doivent la composer ou l'accompagner. 3°. Les matériaux nécessaires pour la bâtir. 4°. Sa construction. Je parlerai des deux premiers articles dans ce Chapitre-ci, & le reste sera traité dans le Chapitre suivant.

Assiette de la Maison de Campagne.

I. Le lieu où l'on veut l'avoir, est ce qui s'offre d'abord. On doit toujours préférer les lieux habités à ceux qui ne le sont point, quand ce ne seroit que par la raison que dans les lieux habités on est probablement sûr de la bonté de l'air & de la terre, & cela par expérience; au lieu qu'on ne peut connoître l'un & l'autre dans les lieux inhabités, que par des conjectures qui sont souvent trompeuses. Si néanmoins, par affection, ou par quelqu'autre raison, on veut habiter un endroit solitaire & brut, il faut en connoître la fertilité & la salubrité, par l'air, par les eaux, & par la qualité & la quantité des productions qui y croissent, comme je le dirai plus amplement au premier Chapitre de la seconde Partie de cet Ouvrage.

Quant aux eaux, pour être bonnes & saines, il faut qu'elles partent d'une source qui ne tarisse jamais; qu'elles soient sans couleur, sans odeur & sans aucun goût; qu'elles ne laissent ni marque ni ordure dans les vaisseaux, & qu'elles cuisent promptement les légumes. A l'égard du poids des eaux, la différence n'en est pas assez sensible & assez sûre pour qu'on s'y régle.

Le lieu sera bon pour s'y établir, s'il est fertile, s'il a en abondance les principales commodités de la vie, & les matériaux propres à bâtir; si le voisinage en est bon; s'il est proche d'une bonne riviere, & d'un bois à chauffer & à hayer; dans une distance raisonnable des villes & des grands chemins, sans en être ni trop près ni trop loin, pour qu'on puisse profiter de ce qu'ils ont d'utile pour le

débit des denrées, & pour les secours, les commodités & les plaisirs de la vie, sans avoir l'embarras des visites & des passages trop fréquens.

II. Le bâtiment champêtre & ses dépendances seront assis en un lieu plein, ferme, & non bossu ni raboteux, où les fouilles qu'il faudra faire pour les fondations, ne soient ni trop dures & mal aisées, ni trop molles & trop profondes, parce qu'il en coûteroit trop à y fouiller & fonder. Par la même raison, on ne doit point, autant que l'on peut, poser son bâtiment sur une place de grand prix; & même quand la chose est égale pour la vûe, pour l'air & pour la facilité des avenues, il est à propos de choisir pour le sol de la maison & du pourpris, l'endroit le plus aride du terroir, afin de profiter des terreins qui sont de bon rapport; d'autant plus que les jardins, les vergers, les clos & autres lieux, qui composent l'enceinte ou le pourpris de la maison, quelque stériles qu'ils soient, peuvent être amendés facilement, parce qu'ils sont à portée.

III. L'assiette de la maison sera agréable, si elle est dans un lieu de facile abord & sec, pour la commodité des promenades & des avenues; si elle est un peu élevée, bornée d'un côté par des montagnes éloignées de quelques lieues, comme de deux ou trois; & de l'autre, libre à perte de vûe, ayant un paysage diversifié de pleines & collines, de forêts, rivieres, prairies, terres labourables, vignes, villages & hameaux; & enfin tournée en face de la principale entrée, & placée au milieu, ou du moins à portée de tout le domaine qui en dépend; surtout qu'il y ait de l'eau pour les besoins de la maison & des bestiaux.

On remarque que les maisons bâties dans le fond des vallées, souvent même au milieu des eaux, sont moins mal saines que celles qui sont sur les côteaux de la même vallée, parce que les brouillards, en s'élevant, s'écartent sur les côteaux, & même les habitations du côteau septentrional sont plus sujettes aux fiévres, aux catares & autres maladies, que celles du côteau méridional, parce que celui-ci est plus essoré par le soleil levant & par les vents du nord.

Du Corps de Logis du Maître.

Ce bâtiment doit être (pour la régularité & pour la commodité) entre cour & jardin, vis-à-vis la principale entrée, & détaché des piéces de la basse-cour. Si on est tout-à-fait maître de son assiette, on observe que ses quatre encoignures soient opposées aux quatre vents principaux, afin que ces vents, qui sont les plus violens, fassent moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc, que s'ils le prenoient en face: il est bon que les principales vues soient vers le soleil levant des mois de Mars & de Septembre.

On éleve les bâtimens de campagne moins hauts que ceux des villes, parce qu'ils sont plus exposés aux vents, & on n'y fait ordinairement qu'un étage.

Une maison de campagne, simple & commode, peut être composée par bas d'un vestibule avec deux ou trois piéces principales, & quelques petits accompagnemens de chaque côté du vestibule, afin qu'il y en ait un pour le maître & l'autre pour le commun. Du vestibule on entrera d'un côté dans une chambre, avec antichambre, cabinets & garderobe; & de l'autre côté, dans une salle propre, précédée d'un sallon, qui servira à manger & pour les domestiques, afin de ne point trop embarrasser la cuisine qui en sera voisine, & qui aura ses fourneaux de maçonnerie, élevés de deux pieds & demi ou environ, avec un puits, une pierre à laver, & autres commodités proportionnées à l'étendue du bâtiment & à la dépense du maître.

On pratiquera auprès de la cuisine, ou dans la cuisine même, une *Fruiterie*, & un Garde-manger, qui sert à serrer les viandes: on l'expose, ainsi que la

cuisine, au septentrion, ou au couchant & jamais au midi, parce que les viandes sont sujettes à se corrompre à cette exposition.

On rangera encore la *Laiterie* du côté de la cuisine, en un endroit frais & non exposé au soleil; elle sera voûtée, s'il se peut, & un peu grande, afin de servir, tant pour le laitage que pour d'autres vivres: on aura soin de n'y point laisser de passage pour les chats, & de la bien enduire de mortier, afin que les rats n'y fassent point de dégât: il faut sur-tout la tenir bien propre.

La *Cave*, pour être sous l'œil du maître, sera creusée, non pas dans la basse-cour, mais sous le maître-logis. Les plus profondes sont toujours les meilleures, parce qu'elles sont plus à couvert du grand chaud & du grand froid, qui y font un tort égal: on leur donne ordinairement quinze à seize pieds de large, sur neuf à dix de long. Plusieurs personnes estiment les caves étroites & longues, peu claires & basses de voûte; & ils préférent les voûtes faites en anse de paniers, aux rondes, parce qu'il est plus facile d'y ranger les vins & d'y engerber les tonneaux: on prendra garde sur-tout que la cave ne soit près d'un cloaque ou autres lieux de mauvaise odeur, qui corromperoient les vins. Il y a de l'économie à la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux ayant l'air en-dessous, coûtent moins d'entretien, & que les boissons, ainsi que les vaisseaux, se conservent mieux. Il faut encore que la cave soit accompagnée d'un caveau couvert de sable frais, & garni de planches pour les vins fins en bouteilles & les liqueurs.

On doit aussi avoir du même côté de la cuisine un *Fournil* ou Boulangerie, pour y faire le pain & autres gros ouvrages du ménage: il y aura un, ou même deux fours, l'un pour le pain & l'autre pour la pâtisserie.

Le *Four* sera étroit d'entrée, bas de chapelle, (c'est-à-dire de voûte); & s'il avance en saillie hors du bâtiment; il faut le couvrir, afin que l'eau des pluies ne tombe point dessus; elle lui ôteroit une partie de sa chaleur, & le dégraderoit en peu de tems: il est bon que la bouche du four soit dans la cheminée, afin que la fumée s'exhale par-là.

Sur le Four sera l'endroit à bulter la farine, & le dessous servira à mettre les cendres & les ustenciles de la boulangerie, comme pelles, patrouilles, fourgons, baquets, tables & tamis de plusieurs sortes.

On place aujourd'hui l'*Escalier* dans un des coins du bâtiment, afin qu'il serve par-tout, & que le reste du terrein soit libre, ensorte qu'on en puisse faire plusieurs piéces de plein-pied, tant en face qu'en aîle. On fait les escaliers entiers pour les grandes maisons, les escaliers viz pour les moyennes, & les viz seuls pour les petites: c'est de la dépense qu'on veut faire & de l'habileté de l'ouvrier que dépend cette principale piéce du bâtiment: c'est pourquoi nous remarquerons seulement que le tout doit être ménagé, ensorte que les portes des chambres soient au milieu des palliers; que les jours y soient bien distribués, & que les repos & palliers des grandes maisons ne portent point sur aucune charpenterie, mais sur voûte, de peur qu'en cas de feu on ne pût s'échaper & descendre par l'escalier, dont le repos seroit brûlé. Les palliers doivent encore avoir du moins la largeur de deux marches, & être aussi longs que larges.

La *Fosse* des privés se place ordinairement sous l'escalier. On met le tuyau au coin & dans l'épaisseur du mur, & les siéges au galetas ou le plus haut qu'on peut, afin que l'odeur n'aille point jusqu'aux appartemens. Pour que le tuyau soit moins sujet à crever, on le fait à Paris de poterie de terre bien cuite & bien plombée: les piéces sont posées l'une dans l'autre, & collées avec bon mastic & ciment.

Des

Des Appartemens.

La maison de campagne, quoique simple, sera élevée d'un étage, composé au moins de trois chambres & de deux cabinets, outre les galetas que l'on peut pratiquer pour les domestiques.

Nous remarquerons, pour ceux qui ne voudront point s'en tenir à cette grande simplicité, que l'on fait les salles un peu plus longues que larges, entre cour & jardin, la cheminée posée dans le mur d'entre cour & jardin; & de chaque côté on ouvre deux fenêtres en face l'une de l'autre, pour avoir plus de jour.

Nous faisons les chambres quarrées, & on y place les lits vis-à-vis, ou à côté de la cheminée, que l'on approche, pour cet effet, plus près des fenêtres : on n'en met aucune proche du lit, sur la longueur duquel on a aussi soin que la porte ne regarde point, & cela à cause des vents coulis : on observe, autant que l'on peut, d'opposer les portes les unes aux autres; de faire que les chambres soient percées des deux côtés parallèles, & que les jours soient de simétrie en dehors & en dedans.

On a soin que ces piéces soient accompagnées de toutes les commodités convenables, & sur-tout qu'elles soient bien dégagées.

On fait les anti-salles plus petites que les salles, les anti-chambres & les anti-cabinets plus larges que les chambres & les cabinets, & la garde-robe n'a ordinairement que les trois quarts de la chambre. Le goût régnant est de mettre au rez-de-chaussée toutes les piéces d'honneur & de parade : on distribue tout le haut en petites piéces, pour y avoir toutes les aisances; chaque petite chambre accompagnée de son cabinet & de sa garde-robe; le tout de plein-pied, bien enfilé, bien éclairé & bien dégagé par un corridor ou des escaliers placés dans les angles des bâtimens.

On ne donne à présent à l'appui des fenêtres au plus que deux pieds & demi de hauteur en dedans, sur environ dix pouces de large, afin d'avoir plus de jour & de vûe.

De même, on ne donne aux cheminées ordinaires que tout au plus quatre pieds de large, sur trois & demi de hauteur sous le manteau, parce que le feu s'apperçoit moins; & il ne fume pas tant quand les manteaux des cheminées sont bas. On fait les manteaux des cheminées suffisamment étroits par le haut, & encore plus par le bas, afin qu'elles ne soient point sujettes à la fumée, & l'on en conduit les jambages en hotte par le dedans, & non point à plomb; ou bien on retrécit le passage de la fumée en exhaussant le foyer, abaissant le manteau, & resserrant l'ouverture du bas de la cheminée entre les jambages.

Les *Greniers* régneront sur le maître-logis; les planchers en seront garnis de plâtre, sur lesquels on répandra du sang de bœuf; il sert à durcir le plâtre : on peut aussi les carreler, le bled y est moins sujet à la vermine, & à prendre l'odeur de la poussiere : ils doivent être bien airés, sur-tout du côté que vient le vent de bize; & comme ils méritent beaucoup d'attention, il faut, autant que l'on peut, les faire à l'endroit le plus élevé de la maison, & en placer les ouvertures au septentrion ou à l'orient, afin que les grains ne soient point exposés aux vents chauds du midi, ni aux vents humides du couchant, qui les feroient gâter : les vents du nord & du levant sont nécessaires pour essorer, rafraîchir & conserver le grain sec. Il doit y avoir des soupiraux au haut des greniers, pour donner entrée à l'air, & laisser sortir la vapeur chaude que le bled exhale : c'est pourquoi les greniers ne doivent point être lambrissés, & ils ne sauroient être trop élevés, afin qu'au travers des joints des tuiles, la vapeur puisse aisément se dissiper.

ſans échauffer l'air. Il faut avoir grand ſoin de faire fermer les fenêtres ; quand elles ſont expoſées au midi, pendant le tems humide, la pluie & les vents, ou tems chauds : il faut auſſi faire une eſpéce de clôture aux fenêtres, avec un treillis de fer, avec des lattes ou autres choſes, pour que les chats, les fouines, les oiſeaux & les autres animaux ne viennent point faire de dégât dans les grains. Tous les lieux élevés d'un grand corps de logis, ne ſont pas également bons pour ſervir de greniers : il ne faut point placer les bleds, par exemple, au-deſſus des celliers & autres endroits humides, parce qu'ils y prennent un goût de relan & une mauvaiſe ſenteur : ſur-tout que l'on évite de mettre les grains au-deſſus des étables & des écuries ; ils ne manqueroient point d'y acquérir un goût infiniment plus mauvais & plus déſagréable ; ils y ſont preſque toujours gourds, & tiennent les uns aux autres.

Enfin, quant aux *Couvertures*, on couvre les toîts de plomb, d'ardoiſe, de tuile, de bardeau, de gluis ou de chaume. Plus la matiere dont on couvre eſt peſante, plus le toît doit être abaiſſé : ſi on couvre d'ardoiſe, on fait ordinairement la hauteur du toît égale à ſa largeur ; mais pour la tuile, on n'y donne de hauteur que les deux tiers, ou tout au plus les trois quarts de la largeur : s'il y a des *croupes*, c'eſt-à-dire, quelque bout ou côté qui ne ſoit point bâti en pignon, mais couvert en penchant, comme le reſte du comble, ces croupes doivent être tenues plus droites que les autres couvertures.

Quant à la forme des couvertures, on les fait à l'ancienne mode ou à la *Manſarde* ; car les dômes & les terraſſes ne ſont point de mon ſujet. Autrefois on ne faiſoit que des couvertures droites, hautes, & n'ayant de chaque côté qu'une ſeule pente terminée en pointe au comble : à la vérité, ces ſortes de couvertures donnent moins de priſe au vent ; elles facilitent l'écoulement des neiges & des eaux de pluie, qui pourroient croupir ſur les toîts, ou les pénétrer en tems d'orage, ou à la longue, ſur-tout ſi la gelée les y ſaiſiſſoit ; particuliérement dans les pays froids : c'eſt pourquoi les couvertures hautes ſemblent y être néceſſaires ; mais il y a long-tems qu'elles ceſſent d'être d'uſage à Paris & preſque par toute la France, parce qu'elles coûtent beaucoup en charpente & en couverture ; l'eſpace qu'elles enferment eſt petit, on y perd beaucoup de place, & les toîts en ſont plus expoſés au battage des vents, parce qu'ils montent trop haut. Pour remédier à cela, on a inventé de nos jours les Manſardes, ainſi appellées du nom du célébre M. Manſard, à qui on attribue l'honneur de l'invention. Au lieu de n'avoir qu'une ſeule pente de chaque côté, comme les anciens toîts qui ſont droits, hauts & pointus, les Manſardes ont deux pentes, parce que ce ſont des toîts coupés, c'eſt-à-dire, des toîts dont la charpente n'eſt pas droite dans toute ſa longueur, comme aux anciens, mais briſée, enſorte que le briſis y fait un angle, & par conſéquent deux faces ou deux pentes de chaque côté du toît. On trouve les Manſardes bien plus commodes, plus belles à la vûe & plus utiles ; les bois de peu de longueur y peuvent ſervir, la place y eſt plus quarrée, on y gagne ſouvent un étage entier, & le vent a bien moins de priſe ſur le toît. On affecte dans les bâtimens modernes d'empêcher qu'on ne voye les couvertures.

Le maître étant logé, venons à ce qu'il faut au fermier, tant pour ſon habitation, que pour les opérations & le détail de l'agriculture.

La Baſſe-Cour.

La Baſſe-Cour eſt la ménagerie de la maiſon de campagne ; les piéces en doivent être conſtruites ſelon la qualité des revenus de cette maiſon : s'ils conſiſtent en vins, il faudra des celliers & des preſſoirs : ſi c'eſt en bled, il faut des gran-

ges : si c'est en foin, il faut des greniers : en bestiaux & moutons, il faut des étables & des bergeries ; & enfin pour le plaisir du maître & pour son labourage, il faut des écuries, des hangards & des remises pour les équipages & les outils du labourage, & pour les chaises & carrosses.

Il faut que la basse-cour soit composée de quelques bas logemens pour le fermier & les domestiques ; qu'il y ait aussi écuries, étables, bergeries, celliers, pressoirs, granges, greniers, toîts à porcs, poulailliers, pigeonniers ou volieres.

Qui voudroit bâtir toutes ces piéces éparses çà & là & détachées, comme on fait en quelques endroits des Provinces, il n'y auroit pas grande finesse, chacun les pourroit faire selon sa fantaisie, pourvû qu'on y ménage les commodités avec un peu de simétrie & de proportion. Il y a même un coup d'œil plus gracieux, & beaucoup plus de sûreté contre le feu, à voir dans la cour d'une belle cense vos bâtimens, sur-tout les granges isolées avec des grands arbres, comme poiriers ou ormes dans les vuides, pour donner de l'abri & rompre le vent ou le feu, que de voir un amas de piéces rustiques, qu'une étincelle & un coup de vent ont quelquefois consommé avec tous les grains, avant qu'on y puisse donner du secours, sur-tout dans les pays où on ne couvre que de chaume.

L'usage le plus général est pourtant d'assembler tous les bâtimens à côté les uns des autres autour de la cour, ensorte qu'ils se joignent & la ferment : de cette maniere on ménage son terrein, & tout est plus à portée. On fait la basse-cour ordinairement en quarré long, la principale porte en face du logement principal. Dans la distribution des bâtimens on doit, en ménageant son terrein, suivre ce qui est de plus commode, & y observer quelque simétrie.

Il faut avoir dans chaque terre tous les bâtimens nécessaires pour mettre à couvert les bestiaux, grains, foins, fruits qu'on y récolte, & généralement tout ce qu'il faut pour la faire valoir au large ; mais il n'en faut point avoir au-delà, car ce seroit entretenir des bâtimens pour d'autres.

Je serois d'avis que la basse-cour ne fût jamais l'avant-cour de celle du maître ; mais que de celle du maître il pût voir, même de ses fenêtres, tout son train se ranger dans la basse-cour, où on passeroit à droite ou à gauche de sa cour, ensorte que tout le bestial & tout l'attirail se distribuât dans ses départemens, sans s'arrêter dans la cour du maître.

La grange sera d'un côté avec les piéces qui la peuvent accompagner, les étables & bergeries de l'autre ; la demeure du fermier en ligne avec le logement du maître, ou sur le chemin ou à bord de la maison, où elle pourra aussi avoir une entrée. Par ce moyen on aura toutes choses comme sous sa main, & l'on pourra visiter facilement tout son domaine en peu de tems. Un point important pour le ménage des champs, est que le grenier, la grange & le cellier soient placés sous l'œil du maître, afin que sans se déplacer, il veille sur ces trois piéces principales.

Pour la demeure du fermier, il faut une ou deux chambres par bas pour lui & sa femme ; une grande cuisine pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme ; ensuite une laiterie à côté ; une ou deux petites chambres pour les servantes & les enfans ; un fournil un peu spacieux & détaché, pour que l'on puisse, sans danger de feu, faire la lessive & les autres grosses besognes : au-dessus de la demeure du fermier seront les greniers & réservoirs pour les grains & fruits qui se recueillent dans la ferme ; car pour les pailles & les foins, leur place sera ailleurs. Je serois encore d'avis que les écuries, tant du maître que du fermier, fussent situées contre le mur de séparation de la cour du maître & de la basse-cour, tant pour la commodité du maître, qui prend & laisse ses che-

vaux sans entrer dans la basse-cour, que parce qu'il est important de ne pas faire de hauts bâtimens dans cet endroit : il suffit, sur les écuries, d'avoir des greniers à foin, paille & avoine.

Les *Ecuries* doivent être près du logis du fermier, & avoir une ou deux petites piéces qui y communiquent, tant pour placer la huche à l'avoine, que le fermier doit remplir par compte & mesure, que pour placer les harnois & coucher les valets. Il faut que les écuries ne soient ni trop chaudes ni trop froides ; ces deux extrémités sont préjudiciables aux chevaux : il ne faut point aussi qu'elles soient trop humides, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds ; c'est pourquoi elles seront un peu élevées au-dessus du rez-de-chaussée de la cour : la place où sont les chevaux, doit être plus haute d'environ deux pouces que le reste de l'aire de l'écurie, & être bâtie en pente : elles seront un peu spacieuses pour y pouvoir mettre les lits des valets d'écurie : elles auront leur enfoncement & leur longueur garnie de rateliers & d'une bonne mangeoire, à laquelle on donnera quinze pouces de largeur & douze de profondeur. Vis-à-vis le ratelier on fera sceller dans le mur plusieurs pieux pour y suspendre les colliers des chevaux, leurs selles, les sellettes, les traits, & tous les autres harnois & piéces servant aux chevaux, tant de labourage que de monture, ou bien on les mettra dans la petite piéce d'à côté, comme je viens de le dire. L'écurie sera garnie d'étrilles, de brosses, de peignes, d'époussettes, d'éponges, de seaux, de fourches de fer, de tire-fiens, de perches pour séparer les chevaux, & autres ustensiles. Les fenêtres des écuries doivent être au midi, & jamais au levant : de plus, il est bon qu'aux écuries des chevaux il y ait une petite fenêtre au nord pour pouvoir les rafraîchir en été, quand ils reposent pendant les chaleurs. Au-dessus des écuries seront des greniers pour le foin, la paille & l'avoine.

La *Grange* sera éloignée du maître-logis (de peur du feu) & placée à vûe & commodément pour la décharge des grains ; sa grandeur sera suivant l'étendue des terres, & la porte sera aussi large que l'aire, afin que les batteurs aient du jour : deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds seront capables de contenir bien des gerbes : les pailles de froment seront mises dans une de ces travées, celles de méteil dans une autre, & ainsi de même séparément des autres pailles. Au-dessus de l'aire de la grange, un peu plus haut que le jeu du fléau, on fera une espéce de plancher avec des perches, pour y mettre des pailles d'orge ou d'avoine, des pois ou autres. Au-dehors on pourra faire un grand porche sur lequel on bâtira une voliere, dont le dedans sera accommodé, ainsi qu'on le dira, pour le colombier : ce porche sert aussi d'abri à la volaille contre les chaleurs & la pluie, & à plusieurs autres commodités.

Dans les grands domaines l'aire de la grange est percée par deux portes chartieres paralleles, & opposées l'une à l'autre, afin que les charrettes toutes chargées de grains entrent par l'une & sortent par l'autre. C'est une grande commodité quand on peut ainsi décharger le grain à sec & tout d'une main. C'est aussi un grand repos pour le fermier, & même pour le maître, quand la grange à bled, qui est le trésor du fermier, & une des maîtresses piéces du bâtiment pour le propriétaire, est couverte de tuiles, & que les murs ou du moins les deux pignons des bouts sont de bonne maçonnerie pour résister au feu qui peut y venir de dehors.

Pour faire l'aire de la grange, labourez l'endroit de l'aire qui est ordinairement le milieu de la grange, depuis la porte jusqu'au mur qui est en face ; ôtez un demi-pied de terre, & mettez-y à la place de la terre glaise ; paîtrissez-la bien avec un peu d'eau, ensorte qu'elle soit un peu ferme ; étendez-la sur l'espace que doit contenir votre aire ; faites que la superficie en soit unie ; cela fait,

laissez-la un peu s'essuyer; ensuite battez-la à trois reprises avec une batte de jardinier, qui est un instrument de bois fait exprès pour battre les allées des jardins : le manche a un pied & demi de long, & la batte ou planche à battre est de quatre doigts d'épaisseur, & de huit à neuf pouces de largeur, & autant de longueur : elle s'emmanche dans le milieu par le moyen d'un trou qu'on fait un peu en penchant. Dans les pays où on ne fait point d'aire dans les granges, on les fait à découvert en plein champ, parce qu'on est sûr des saisons.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fentes dans l'aire, & la laisser bien sécher avant que d'y battre le bled. Dans les pays où l'on cultive les oliviers, on détrempe la terre glaise avec de la lie d'huile d'olive, & on y mêle un peu de paille : on prétend que l'odeur de l'huile chasse les souris & autres bêtes qui nuisent aux bleds; puis on l'applanit avec une batte, ou bien on y roule un cylindre qui est une grosse pierre ronde & fort pesante; on la laisse sécher, & à mesure qu'elle séche on la rebat à plusieurs fois, faisant toujours ensorte qu'il n'y ait point de fentes. Les laboureurs disent que le bon battage des bleds est lorsqu'ils ont sué dans le tas. Il faut bien prendre garde que les batteurs qui sont à la tâche ne laissent point de bled dans la paille.

Dans les pays riches en grains on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les menus grains, comme avoine & orge, une troisiéme pour les fourrages, comme vesces, pois, lentilles, trefles, sain-foin, &c. & souvent une quatriéme pour les lins & chanvres, colsas & navettes.

Les *Volieres* des pigeons & les *Poulailliers* sont fort bien dans le voisinage de la grange, contre les murs de laquelle on a coutume de les bâtir & de les appuyer.

Les *Etables* & les *Bergeries* seront tournées d'équerre sur la ligne de la grange ou de l'écurie, & rempliront la partie du terrein qui sera sur la cour en aîle, ou vis-à-vis le logement du fermier, soit que ce logement soit sur la ligne du logis du maître, ou sur le chemin, ou à bord de la maison. Les étables & les bergeries se bâtissent assez légérement, & leur meilleure exposition est au midi : quelques-uns les font sans planchers; d'autres avec planchers, pour servir de greniers aux fourrages, & les bestiaux en sont plus chaudement. On fait le terrein des étables plus bas que celui des autres piéces, afin que le fumier des vaches s'y prépare mieux par les sels des urines qui y sont retenues; il est pourtant dangereux qu'elles y croupissent trop, ce qui causeroit des maladies aux vaches : outre les étables à vaches, il faut en avoir une particuliere pour les génisses & pour les veaux nouvellement sevrés.

A l'égard des bergeries, il faut qu'elles soient basses de plancher, pour qu'elles soient plus chaudes en hiver : il faut faire ensorte que l'aire de la bergerie soit unie, sans pierres; qu'elle aille en pente, afin qu'on la puisse nettoyer plus aisément, & qu'il n'y reste point d'urine, parce qu'elle cause du mal aux pieds des brebis & leur gâte la laine. On ne donne de jour aux étables & aux bergeries que par une petite fenêtre de deux pieds de large & autant de haut. Quand on a des brebis dont la laine est fine & précieuse, on fait l'aire de la bergerie de planches, & on y laisse quelques trous pour que les eaux s'écoulent, & que la laine du troupeau soit plus propre.

Il faut avoir une bergerie séparée, ou couper sa bergerie en deux avec des claies hautes, pour séparer les agneaux d'avec leurs meres : il faut aussi mettre les beliers à part.

Entre ces piéces de bâtimens & la grange, on bâtit des *Remises*, *Appentis*, *Hangards*, Halages ou Charteries, pour y mettre à couvert les charrettes, chariots, chaises, carrosses, tombereaux, charrues, & autres ustensiles gros ou menus, comme tonneaux, bois, hottes, paniers, &c. On s'y met en tems de pluie

pour aiguiſer les échalas, & faire des claies & autres ouvrages, ſoit en été ou en hiver. Ces hangards ſont ordinairement attachés à des murs, & ſoutenus par des piliers de bois à deux potences qui ſupportent l'entrait ſur lequel ſont poſées les ſolives & les chevrons: on les couvre de bardeau, de roſeaux ou de chaume. Ils ſont encore utiles à la volaille, pour ſe mettre à l'abri des grands vents, de la pluie & du ſoleil; & au-deſſus on fait des greniers pour le foin, les gerbes, &c.

Près des étables, on conſtruira deux autres petits *toîts*; l'un pour les truyes, & l'autre pour les verrats. Il eſt néceſſaire de les ſéparer, de peur que les verrats ne faſſent avorter les truyes, ou ne mangent les petits cochons. Vous en ferez autant pour les chevres & les boucs.

Il faut obſerver, quand on bâtit un toît à porc, d'en bien paver le plancher; & que les murs qui le ferment ſoient compoſés de bon moilon & mortier façonnés, afin que les cochons ne puiſſent ni fouir l'aire de leur étable, ni en abattre les murs avec leur grouin. Pour l'empêcher, il faut garnir en dedans les murs ou parois de leurs étables, de douves de futailles tout-autour juſqu'à certaine hauteur.

On appelle *Vinée* le lieu deſtiné à mettre du vin & des cuves: elle doit être proche du preſſoir, & y avoir une porte de communication, pour faciliter le tranſport du vin qu'on tire du preſſoir pour l'entonner dans des tonneaux rangés par ordre dans la vinée: elle ſera bâtie de moilon, s'il ſe peut, avec bon mortier, & n'aura de jour que par quelque petite fenêtre qu'on pourra boucher avec de la paille pendant l'hiver, lorſqu'il eſt un peu modéré; car ſi le froid ſe fait ſentir trop rudement, il faut ôter le vin de cet endroit & le deſcendre dans une cave, crainte d'accident. Le grenier de deſſus la vinée ſervira pour y mettre du grain, ſi le plancher en eſt uni ou carrelé; ſinon on y mettra du fourrage.

Une vinée eſt encore utile à beaucoup de choſes dans une maiſon de campagne: on y conſerve les vieilles futailles; on y met du bois à brûler, & d'autres proviſions néceſſaires au ménage.

Le *Cellier* eſt le lieu où l'on ſerre les proviſions, ſur-tout pendant les grandes chaleurs: on le fait un peu plus bas que le rez-de-chauſſée; en quoi il differe de la cave. Il y a des celliers voûtés; ce qu'on y met s'y conſerve bien mieux: la porte du cellier doit être tournée, s'il ſe peut, au nord ou au couchant, afin que, durant les grandes chaleurs, il y entre toujours un air frais qui conſerve ce qu'on y met.

Le *Poulaillier* ne ſera point mal auprès des toîts à porcs. On le fera quarré, plus long que large; ſur-tout qu'on prenne garde qu'il ne ſoit point trop expoſé aux grands froids ni aux chaleurs exceſſives, car ces deux extrémités incommodent beaucoup la volaille; c'eſt pourquoi on tourne ordinairement la porte & les petites fenêtres du poulaillier à l'orient. Il faut que le poulaillier ſoit de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans; que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point voûté, afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belettes & les fouines, n'y puiſſent entrer. Le poulaillier ſeroit mieux proche la maiſon, à cauſe que les poules aiment la chaleur qui leur aide à pondre, & que la fumée leur eſt un préſervatif contre les maladies auſquelles elles ſont ſujettes; mais on n'aime pas le voiſinage de ces volailles, à cauſe de leur caquet & de leur ſaleté; c'eſt pourquoi on les met ordinairement à côté du four de la baſſe-cour. Le poulaillier eſt aſſez ſouvent accompagné de chaque côté de deux autres plus petits qui ſe communiquent: il y aura à chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer ſuffiſant pour donner du jour à la volaille, ſans pourtant que les bêtes ennemies y puiſſent entrer: le dedans ſera garni de perches

pour jucher la volaille, qui gagneroit la goutte si elle reposoit dans son ordure, & pour que les poules abordent mieux à leurs nids; autrement il est à craindre qu'en y allant de plein vol elles ne cassent leurs œufs, & ne tuent leurs petits. Par la même raison, sous chaque ouverture du poulaillier, sera dressée, en dehors, une petite échelle, pour aider aux poules à monter pour s'y aller coucher, ou y aller pondre dans des paniers faits exprès, qui seront attachés à la muraille, & dans lesquels il y aura du foin pour les échauffer. Quelques-uns pratiquent ces nids dans les murs mêmes, quand ils sont de bon moilon: la porte sera toujours fermée, même à la clef, de crainte que quelqu'un ne s'avise d'y prendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger. Il seroit bon encore que dans le voisinage du poulaillier il y eût quelques arbres dont l'ombrage garantît les poules des grandes chaleurs de l'été.

On met auprès de ce poulaillier un certain *fumier* qui se fait exprès pour cette volaille: voici comment. On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creusé exprès en pente pour que l'eau n'y croupisse point; on l'arrose de sang de bœuf, sur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après; & le sang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité de vers & d'herbes qui ont une vertu particuliere pour engraisser la volaille & la rendre délicate; mais il faut avoir soin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas grater, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet, creusent une fosse de douze pieds en quarré & de six de profondeur; ils y enterrent des carcasses de chevaux & d'autres animaux; ils couvrent ces charognes de terre grasse, avec quelques lits de paille de bled ou d'avoine hachée: le tout mis alternativement & lit par lit, ensorte que le dernier soit toujours de terre, & élevé au-dessus de la terre ordinaire d'environ un pied: ils laissent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers suffisamment pour bien nourrir & engraisser la volaille.

D'autres réunissent les deux manieres ci-dessus, pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la fosse un lit de paille haut de quatre doigts, suivi d'un lit de fumier de cheval tout récent, qu'on couvre de terreau: on jette sur ce tout du sang de bœuf, de l'avoine, du son & du marc de raisin bien mêlés, & ainsi alternativement jusqu'à ce que la fosse soit pleine; & c'est dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a, comme de cheval, vache, brebis, chien & autres.

De quelque maniere que l'on fasse cette verminiere, il faut toujours qu'elle soit bien exposée au midi, pour mieux germer: on ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut donner à la volaille: c'est le matin qu'on les lui donne. Mais la verminiere, depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, jusqu'à ce qu'on en ait épuisé les vers, doit toujours être (même son ouverture) bien couverte d'épines, soutenues par de grosses pierres; pour que les vents, la volaille & les autres animaux n'y fassent point de tort. Ces vers bien ménagés fournissent à la volaille une nourriture si bonne & si abondante, que plusieurs personnes font deux ou trois verminieres à la fois, pour n'en pas manquer: on les fait l'été, & on s'en sert l'hiver.

La *Loge des Poules d'Inde* se met contre le poulaillier; il n'y a point tant de mesures à prendre, car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre: il n'est pas besoin de paniers pour cela; elles font leur ponte à terre, & pour tout jour nécessaire à cette loge, la porte suffit. Il n'y faut que des perches mises de travers,

un peu plus forte que celles du poulaillier, pour les y faire jucher; encore ce ſoin ne dure-t-il pas long-tems; car les poulets & poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés; ils engraiſſent bien mieux.

Quant aux *Oyes* & aux *Cannes*, on leur dreſſera un petit toît en quelqu'endroit perdu de la baſſe-cour, qui ſera ſans façon, & ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reſte, ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

Le *Colombier* eſt une des piéces de la maiſon de campagne qui apporte le plus de profit. Pour le bâtir, on cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux; on le place ou au milieu de la baſſe-cour, ou bien à quelque coin; on l'éloigne autant qu'on peut de la maiſon, à cauſe du bruit & de la mauvaiſe odeur des pigeons, qui d'ailleurs n'aiment point à être troublés par les allans & venans. Comme ils ſont fort timides, il faut auſſi les éloigner des arbres & des chûtes d'eaux. Il faut obſerver encore de placer le colombier un peu loin de toute ſorte de piéce d'eau, afin que celle que les pigeons y vont chercher pour eux & leurs petits, ait le tems de s'échauffer en chemin dans leur bec, & de couler doucement dans leur eſtomac: ce qui la rend plus ſaine.

On fait le colombier auſſi grand qu'on le juge à propos, & on proportionne la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondemens & des murs, à l'étendue de la piéce: on donne ordinairement aux fondemens la ſixiéme partie de ſa hauteur, & le double de l'épaiſſeur du mur: on fait chaque mur plus haut d'un quart que le colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diamétre dans œuvre.

On en fait de quarrés & de ronds: ceux-ci ſont plus commodes, en ce que par une échelle tournante ſur un pivot, on peut aiſément viſiter tout le dedans, & s'approcher des nids ſans s'y appuyer pour y prendre les pigeonnaux, l'échelle y faiſant un effet qu'elle ne feroit pas dans un colombier quarré. Le plancher doit être bien joint, de maniere que les vents & les rats ne puiſſent entrer: la couverture doit auſſi être bien faite, pour les mêmes raiſons. Il faut que le colombier ſoit élevé ſur de bons fondemens, que l'aire en ſoit bonne, bien battue beaucoup cimentée, à cauſe que la fiente des pigeons mine beaucoup. On doit enduire le colombier de bon mortier, & le blanchir dedans & dehors; car cette couleur plaît fort aux pigeons, & même les y attire. Les fenêtres ou ouvertures doivent regarder le midi, à cauſe que les pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, & principalement en hiver.

Un colombier a ordinairement deux ceintures en-dehors, ou de pierre de taille, ou de plâtre, dont l'une régne au milieu du colombier, & l'autre au-deſſous de la fenêtre. Ces deux ceintures ſont pour repoſer les pigeons lorſqu'ils reviennent de la campagne.

La fenêtre du colombier doit être accompagnée d'une couliſſe un peu plus haute & plus large que la fenêtre même: on la garnit de fer blanc, & on l'attache bien contre le mur, pour empêcher que les rats n'y puiſſent entrer. Il faut que cette couliſſe ſe hauſſe & ſe baiſſe ſoir & matin, par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie, qui ſera attachée au-deſſus de la fenêtre; ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, enſorte qu'on puiſſe y atteindre ſans peine pour le faire agir.

La porte du colombier doit regarder la maiſon, afin que de-là on puiſſe voir ceux qui entrent ou ſortent. On garnit le dedans de nids, autrement appellés boulins: ces nids ſont attachés au mur, ou enclavés dans les murs mêmes. Il y en a de pluſieurs façons; les uns ſont ronds, les autres quarrés; les premiers ſe font avec deux faitieres miſes l'une ſur l'autre, ou bien ce ſont des pots de terre faits

faits exprès, & on ne fait que les attacher au mur; les autres se font de terre ou torchis, de plâtre, de briques, ou même de pierres. De quelque maniere que soient les nids, il faut toujours qu'ils soient plus grands que petits, afin que le mâle & la femelle puissent s'y tenir debout. On observera que le premier rang des nids par le bas, doit toujours être élevé de terre de quatre pieds, & faire ensorte que la muraille de dessous soit toujours bien unie, afin que les rats n'y puissent point monter. Le nombre de ces nids n'est point limité: on peut en faire tant que le colombier en peut contenir. Il faut les placer les uns sur les autres, plutôt en lozange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids sur la même ligne, les pigeons des nids inférieurs soient moins incommodés de la fiente de ceux qui sont au-dessus. On ne doit point élever les nids plus haut qu'à trois pieds du faîte du colombier, & il faut couvrir le dernier rang d'une planche large d'un pied, mise en pente, crainte que les rats n'y descendent de la couverture.

Il faut mettre au devant de chaque nid une petite pierre plate, qui avance de trois ou quatre doigts en-deçà du nid, pour reposer les pigeons lorsqu'ils entrent ou sortent, ou que le mauvais tems les oblige de rester.

Bien des gens se servent de paniers d'ozier, qu'ils attachent à la muraille: on peut aisément les nettoyer; mais ils ne sont pas si propres ni si estimés que les boulins. Le dessous du colombier sert pour mettre des poules ou des cochons, ou pour y placer ce qu'on veut; le colombier en est même moins ténébreux: cependant ordinairement on n'y pratique point d'étage, & on le fait tout d'une piéce depuis le haut jusqu'en bas; il en est bien plus beau & plus spacieux, ce que les pigeons aiment assez.

Il faut tenir les colombiers bien clos & bien unis au-dehors, pour empêcher les belettes d'y entrer. On y met ordinairement aux piliers des coins, & dans le milieu de leur hauteur, une ceinture de feuilles de fer blanc, afin que les bêtes ennemies n'y puissent pas monter. Le vrai colombier est le colombier à pied: les pigeonniers sont les volieres, fuyes & volets.

Il n'est ordinairement permis qu'aux Seigneurs Hauts-Justiciers, ou à ceux de Fief, d'avoir des colombiers à pied; & un colombier à pied est celui qui a des boulins depuis le sommet jusqu'à rez-de-chaussée: ainsi ceux qui n'ont pas droit d'en avoir, feront bâtir des volieres; elles ne different du colombier qu'en ce que ce ne sont pas des piéces principales, entieres & détachées, & que les boulins n'y commencent pas dès le rez-de-chaussée comme au colombier.

Il y a encore la *Fuye*, qui est une petite voliere qui se ferme avec un volet. Ceux qui n'ont pas droit de colombier, ont des fuyes pour nourrir des pigeons domestiques. Nous parlerons ailleurs du droit de colombier.

On appelle aussi *Fuyes*, les colombiers qui n'ont point de couvertures; & on prétend que les pigeons de ces sortes de fuyes sont meilleurs que ceux des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque chose de plus sauvage. On voit beaucoup de ces fuyes en Beauce.

Vis-à-vis la grange on bâtira le *Pressoir*. C'est une piéce qui fait bien du profit au maître, parce qu'il y pressure ses vendanges ou autres fruits, & ceux des autres: mais aussi cette piéce est de dépense, & les réparations en sont coûteuses; c'est pourquoi il ne le faut faire construire ou réparer que par une personne bien entendue: un pressoir fait ou réparé, ou même conduit par un ignorant, est en danger de rompre bientôt. Il y a des pressoirs à vin, à verjus, à huile & à cidre.

La *Marre* n'est autre chose qu'une fosse plus ou moins grande, où s'amasse l'eau des pluies, & qu'on augmente par l'écoulement des ruisseaux qu'on y fait aboutir par des tranchées: c'est pourquoi le terrein d'autour de la marre sera un peu en pente, pour que toutes les eaux s'y amassent. L'entrée de la marre doit

être aussi en pente, pour que le bétail y puisse descendre aisément. Les bonnes marres sont toujours celles où l'eau se conserve le plus, & où elle est la plus belle & la plus saine. On creuse la marre dans un des coins de la cour, loin du fumier, si cela se peut, pour que l'eau en soit meilleure. On la fait ordinairement en quarré long; & hors un côté, ou même hormis une simple ouverture qu'on laisse à l'un de ses quatre côtés où le terrein est pratiqué en pente pour l'entrée des bestiaux, on environne la marre d'un petit mur haut de deux pieds ou environ, revêtu d'un chaperon avec un larmier d'un pouce de saillie. Quelques-uns se contentent d'en paver le tour: mais il faut toujours la placer sur un fond de glaise ou de tuf, & le bien cimenter, afin qu'il retienne l'eau. Il faut aussi au-delà de la marre une bétoire ou des rigoles, pour en faire écouler les eaux quand il y en a trop. La marre est d'une grande commodité, principalement lorsqu'on est éloigné d'une riviere ou d'un ruisseau: elle sert pour y abreuver les bestiaux; c'est-là où viennent barboter les oies & les canards; souvent même (quand l'eau en est belle) on la fait couler par des tuyaux souterreins jusques dans les cuisines: elle est aussi d'un grand secours contre l'incendie; on y puise de l'eau pour arroser le jardin, étant plus salutaire aux plantes que celle de puits, qui n'est point échauffée des ardeurs du soleil; & souvent aussi on y met du poisson qui y profite très-bien, sur-tout la tanche; mais il faut la faire dégorger dans de l'eau nette avant que de la manger, pour qu'elle ne sente point la bourbe. Il y a même bien des gens qui font deux marres dans leur basse-cour, l'une pour le bétail & les volailles, & l'autre pour rouir le lin & le chanvre, tremper & ramollir les lupins, les oziers, verges, clayons & autres choses dont on a besoin.

Pour avoir un *Puits*, il y a des lieux où il faut creuser bien plus avant que dans d'autres; mais en quelqu'endroit que ce puisse être, on en vient toujours à bout avec la patience: il ne faut point se rebuter, car il est certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On aura soin de faire creuser le puits dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, des marres & des autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût désagréable; c'est pourquoi on bâtira le puits dans la cour du maître-logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuse; car si la terre est sabloneuse ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaise ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du sable ensemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en soit fort bonne. Au contraire, si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond point.

Quand on a creusé jusqu'à l'eau, & qu'on est parvenu sur la terre ferme, on a soin, en bâtissant le puits, de laisser des trous au mur à l'endroit des sources qui y aboutissent, pour qu'elles ayent leur chûte libre dans le puits. Cette eau, à laquelle on a creusé un lit nouveau, se perd d'abord pendant quelque tems, jusqu'à ce que la terre en soit entiérement imbibée; alors l'eau s'enfle, & le volume grossit à mesure que les eaux viennent.

Dans les prés & autres lieux humides & marécageux, les puits sont beaucoup plus sujets à se tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien.

Le puits doit être toujours entretenu nettement; il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale: les uns ferment leurs puits pour les tenir plus proprement: les autres au contraire prétendent qu'on ne sauroit les laisser trop découverts, pour que l'air qui y entre, subtilise l'eau, & la rende plus pure.

Si on veut boire de bonne eau d'un puits, il faut en tirer souvent: plus on en tire, plus elle devient légere.

Auprès des puits, on met des *Auges*; il y en a de pierre & de bois: les premieres sont plus commodes & plus grandes, mais aussi plus sujettes à casser, si

on n'a soin en hiver, sur-tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toujours avoir dans le bas d'une des encoignures : c'est pourquoi l'auge sera mise un peu en pente du côté du trou, afin d'y faciliter l'écoulement de l'eau. Ces auges servent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en été, pour abreuver les chevaux & les vaches, sur-tout lorsqu'on est éloigné des rivieres ou des ruisseaux, & qu'on n'a qu'une marre, dont l'eau bien souvent est toute fangeuse & peu saine pour ces animaux. Elles servent aussi en hiver pour le même effet, à la différence qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'hiver on la tire toute chaude pour la donner à boire aux bestiaux. Les servantes savent bien aussi les trouver pour y écurer leur vaisselle ou laver leur linge; mais lorsque cela leur arrive, qu'on ait bien soin de leur faire aussi-tôt vuider les auges, y jetter ensuite de l'eau nette, ensorte qu'il n'y reste rien qui puisse dégoûter un cheval, ou faire prendre un mauvais goût à l'auge.

Il n'y a point à la campagne de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau; & ce malheur qui porte la désolation dans le ménage, dans les jardins, parmi les bestiaux, dans les plantes & par-tout, n'arrive que trop souvent par les chaleurs de l'été, par la sécheresse d'une année, ou par la disposition du terrein, qui sera une plaine ou une montagne sans eau, & sans apparence d'y en trouver.

Aussi les vrais économes n'épargnent ni soins ni dépenses, pour découvrir quelque voie d'eau où l'on puisse faire un puits, quand elle est souterreine; ou en former une fontaine, quand la source en est extérieure & le cours libre; ou du moins en ramasser les différentes veines, pour en composer quelque ruisseau, quelque canal, ou quelque réservoir qui puisse servir au besoin. On trouvera dans le second Tome de cet Ouvrage, un article exprès sur les différentes manieres de découvrir, d'assembler & d'employer les eaux.

Souvent, au contraire, on est fort incommodé à la campagne par l'abondance des eaux : la crue des marres, la continuité des pluies, la fonte des neiges, & sur-tout les ravines & les eaux sauvages, qu'on appelle communément eaux bâtardes, y causent des dérangemens & des ravages considérables. Pour les prévenir, ou du moins pour les diminuer, il faut dans les lieux par où ces eaux ont coutume de prendre leur cours, faire des rigoles & des fossés à différens endroits, à droite & à gauche, pour les saigner, en affoiblir le cours, & les conduire dans les prés, dans les rivieres, ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent; de plus, creuser d'espace en espace des trous en terre comme des puits, qu'on emplit ensuite de pierrailles, pour qu'une bonne partie des eaux y tombe & s'y perde dans la terre. On fait ces puits de pierres, principalement dans les grandes basses-cours. On les appelle des *Bétoires* en certains endroits. On les place ensorte, que la saumure du fumier n'y ait pas son cours, & on les couvre d'une grille de fer à mailles serrées; ou on n'y laisse qu'une petite entrée, pour qu'il n'y ait que l'eau qui y passe, & non pas les grosses ordures qui auroient bientôt comblé le trou.

Ces *Bétoires* sont à peu près la même chose que ce qu'on appelle dans le jardinage des *Puits perdus* ou *Puisards*. Ce sont des puits ou grands trous dont le fond est de sable, par-dessus lequel on met des pierres séches, où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit. L'entrée en est bouchée par une grille qui arrête les grosses ordures. Quand on est auprès de quelque riviere, canal, étang, marécage, ou autre lieu propre à recevoir l'eau que l'on a de trop, on l'y fait couler par des fossés de pierrées ou rayes couvertes, dont il est parlé ci-après au chapitre premier de la seconde Partie, titre des *Terres humides*.

Pour revenir aux piéces de notre basse-cour, quand on n'a point de puits, ou qu'on n'en peut avoir qu'à très-grands frais, on fait construire une *Citerne*, en un endroit éloigné des cloaques & autres lieux qui exhalent une mauvaise odeur, autrement l'eau n'en seroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où on veut la mettre, ne soit point exposé au soleil. On la creusera aussi spatieuse qu'on voudra; trois toises de large sur tout sens dans œuvre, & deux de haut, suffiront pour pouvoir contenir assez d'eau pour les besoins d'une maison; les murs doivent être bâtis solidement. Cela fait, & à un pied, ou un pied & demi de distance, bâtissez encore un autre mur large de deux pieds; puis entre ces deux murs, & à mesure qu'on construira le second, mettez de la glaise bien pétrie jusqu'en haut. Ce dernier mur sera construit en ceintre, de bon moilon à chaux & à ciment, & on mettra encore de la terre glaise bien pétrie par-dessus. Pour le fond, on fera un massif de moilon de dix-huit pouces d'épaisseur; ensuite on y mettra un lit de glaise de même épaisseur bien pétrie, avec un petit pavé par-dessus, façonné à sable de riviere tout sec, c'est-à-dire sans chaux ni ciment: l'eau est toujours claire sur un plancher bâti ainsi, & ne s'enfuit jamais. Il faut observer que le fond soit tant soit peu en pente, pour faciliter le nettoyement, & qu'il soit couvert de sable pour purifier l'eau.

On laissera un trou au milieu pour servir d'entrée dans la citerne, & pour y pouvoir puiser l'eau. Quant à son ouverture hors de terre, on la bâtira comme celle d'un puits, à la différence qu'on la tiendra toujours fermée d'un bon couvercle.

Il faut donner le tems à ce bâtiment de se bien sécher avant que d'y mettre de l'eau. On doit se servir de ciment fin, fait avec des tuileaux, & employer de bonne chaux vive fraîchement éteinte: ce mortier est propre pour les ouvrages qui se font dans l'eau.

Quand la citerne est bâtie, il faut au-dessus de la voûte, dans une encoignure & du côté d'où doit venir l'eau, bâtir avec du moilon une maniere d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond d'un demi-pied de diametre avec une crapaudine par-dessus. Ce trou sert pour faire écouler l'eau dans la citerne. Il faut garnir le fond de l'auge de fin sable de riviere bien net, afin que l'eau qui passe au travers se purifie mieux.

Cette auge doit être crépie en dedans d'un doigt de ciment, & placée sous terre, couverte seulement d'une grosse pierre, avec une boucle de fer scellée dans le milieu, pour la lever quand on veut la nettoyer.

Il faut remplir la citerne en automne ou au printems; l'eau de ces saisons est la meilleure, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier qu'en hiver. L'eau des neiges fondues cause des coliques & des dissenteries.

A l'égard de l'eau, elle se recueille par des goutieres attachées au bord des couvertures du logis, & qui ont toute leur issue dans un bassin de plomb qui reçoit leur eau, pour de-là être conduite par un long tuyau de même matiere dans l'auge, & ensuite dans la citerne. Il faut mettre une petite grille de fer à l'embouchure du tuyau qui reçoit l'eau dans le bassin, afin d'empêcher que les grosses ordures ne passent. Il faut même nettoyer de tems en tems les goutieres; ce soin contribue beaucoup à la bonté de l'eau. Il n'y a rien qui doive être tenu plus proprement qu'une citerne: si elle est dans une cour, il faut la tenir couverte d'un toît & d'un couvercle sur l'ouverture par où on puise l'eau. La citerne doit être curée tous les ans: pour cela on empêche l'eau d'y entrer pendant qu'on tire celle qui y est, & on n'en laisse qu'une petite quantité dans le fond pour la balayer.

Les *Fumiers* qu'on tire de dessous les bestiaux, doivent être mis dans un coin de la basse-cour, à côté, s'il se peut, des écuries ou étables. L'endroit où on les

mettra sera un peu creusé, & même si on en pave le fond, les fumiers qu'on y entassera y trouveront toujours un peu d'eau pour les tenir humides & leur conserver leurs sels. Il y en a qui font exprès une cour à fumier dans un des coins de la basse-cour, pour plus grande propreté. Ce sera un avantage pour la volaille, si ce fumier est placé à couvert du vent du nord ou de bise; la volaille s'y plaira mieux. Souvent même on fait dans la basse-cour deux différentes places à fumier, l'une pour retirer & pourrir le nouveau pendant la premiere année, & l'autre pour y mettre comme en dépôt le vieux fumier, qu'on porte de-là sur les terres. Ces deux places à fumier doivent être le plus éloignées qu'il se peut des marres & des puits, être toujours au-dessous des marres, & être creusées bien avant & sur une terre ferme, qui ne boive point l'humidité ni les eaux dont le fumier a toujours besoin pour se bien consommer & conserver sa force; sans cela, dès qu'il seroit répandu sur terre, il y germeroit bien vîte des graines d'herbes ou d'épines. C'est aussi pourquoi quantité de laboureurs couvrent avec des claies les curures qu'ils jettent sur leurs fumiers, afin que le soleil ou le vent ne les desséchent point.

Il faut encore qu'il y ait dans notre basse-cour quelques mûriers & quelques grands arbres, pour donner de l'ombre & de l'abri aux bestiaux & à la volaille contre les grandes chaleurs & les orages; quelques pals ou perches pour les paons & les dindons, qui ne sont jamais meilleurs que quand ils couchent à l'air; & il y aura des abords commodes pour aller de part & d'autre.

On place le *Chenil*, c'est-à-dire les loges à chiens, dans quelqu'endroit particulier de la basse-cour. On a des chiens à la campagne pour trois usages, pour la chasse & le plaisir, pour la garde de la maison, & pour celle des troupeaux. On parlera des chiens de chasse en parlant de la chasse. Le Chapitre des bêtes à laine contiendra ce qui est à dire des chiens de Berger. Il ne s'agit donc ici que des chiens de basse-cour qui sont nécessaires pour la garde de la maison. On leur fait quelque méchante loge à côté ou en face de la porte par où on entre le plus, & on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertissent quand quelqu'un vient; on les lâche la nuit, afin qu'ils défendent la maison des voleurs, & qu'ils éloignent les loups, les renards & autres bêtes qui rodent la nuit. Les chiens de basse-cour doivent être de grande corpulence, avoir le corps ramassé en quarré, plutôt court que long, la tête grande & grosse, ensorte qu'elle semble être la plus grande partie du corps du chien, la chair approchante de celle de l'homme, la gueule grande & fendue, les lévres grosses & avalées, le col court & gros; les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs, assurés, ardens & étincellans, la poitrine large & velue, les épaules larges, les jambes grosses & velues, la queue courte & grosse, (c'est un signe de force, au lieu que la queue longue & déliée est une marque de vîtesse,) les pates & les ongles grands, l'aboi gros, haut & épouvantant, & qu'il soit noir pour être moins apperçu, médiocrement cruel & sur-tout vigilant, de bonne guette, non vagabond, & plus posé qu'actif.

On les nourrit de pain bis d'avoine ou de seigle, de farine d'orge & de petit lait, de brouet tied, de féves cuites, &c. On ne doit point les laisser accoupler avant un an, ni passé dix; il faut même ôter à la chienne sa premiere portée, elle n'est jamais bonne, & ne sert qu'à fatiguer la mere, ou l'empêcher de se fortifier. On ne doit lâcher qu'à six mois les jeunes chiens, afin qu'ils en soient plus forts & moins exposés à se donner quelques tours de reins. Jusqu'à quatre mois, il ne les faut nourrir que du lait de leur mere ou de lait de chevre, & pour cet effet ne garder qu'un ou deux chiens de chaque portée. A quarante jours il est bon de leur rompre le bout de la queue, & d'en arracher le nerf qui va le long de l'échine jusqu'au bout de la queue. Il ne faut point les laisser manquer d'eau à l'attache. Au surplus, voyez à l'article des chiens de chasse.

Le *Jardin*, qui sera derriere le maître-logis, & dans lequel on ira par un vestibule, sera composé d'un parterre orné de fleurs, avec quelques allées de charmille, qui meneront à un grand potager, qui pourra servir de fruitier en le garnissant d'espaliers & de contrespaliers : le tout sera environné de murs ; & plus loin ou à côté il y aura un verger qui donnera fruits & herbes. De l'autre côté du verger sera la pépiniere, & la bâtardiere au-dessous. On traitera de toutes ces choses dans la suite. Il faut que le fermier ait aussi derriere sa cuisine son potager particulier, outre les clos, vergers & herbages de la terre.

Il est bon que l'enceinte de toute cette maison soit de bonnes murailles, ou du moins de fortes hayes vives. On peut mettre quelques avenues au-devant de la principale entrée de la maison : on les fait ou d'ormes, hêtres, chênes, tilleuls, maronniers, acacias, charmilles, &c. ou d'arbres fruitiers à plein vent, comme pommiers, poiriers, châtaigniers, noyers, cerisiers.

Quand la maison est exposée à de grands vents, qui viennent ordinairement du nord, du nord-ouest ou galerne, & du couchant, on plante de ces côtés-là de grands arbres de futaye, qui donnent de l'abri aux bâtimens. Il est même toujours beau, utile & noble pour une terre & pour son maître, que tout autour de sa maison, les jardins compris, regnent dix ou douze rangs d'ormes, chênes, hêtres, ou autres arbres de futaye utiles, qui ne laisseront que la façade ou principale entrée de la maison ouverte à la vûe du lointain ; &, pour le mieux marquer, il sortira de chaque côté du bâtiment une double avenue, qui se continuera dans les champs, sur la même ligne.

La *Glaciere* est un lieu creusé en terre, où l'on serre de la glace ou de la neige durant l'hiver, pour boire frais l'été. On la place ordinairement dans quelqu'endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, dans un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison.

On choisit un terrein sec, qui ne soit point ou peu exposé au soleil : on y creuse une fosse ronde, de deux toises ou deux toises & demie de diamétre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. La profondeur ordinaire de la fosse est de trois toises ou environ. Plus une glaciere est profonde & large, mieux la glace & la neige s'y conservent.

Quand on la creuse, il faut aller toujours en étrécissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. Il est bon de revêtir cette fosse, depuis le bas jusqu'en haut, d'un petit mur de moilon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier ; & percer dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns, au lieu de ce mur, revêtent la fosse d'une cloison de charpente, garnie de chevrons latés, & font descendre la charpente, jusqu'au bas de la glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la glace. D'autres n'y font point de puits, ne font descendre la charpente que jusqu'aux trois quarts de la glaciere, & font à deux ou trois pieds du fond un bâti de charpente en forme de grille, sous laquelle l'eau s'écoule quand les grandes chaleurs font fondre la glace.

Si le terrein où est creusée la glaciere est bon & bien ferme, on peut se passer de charpente, & mettre la glace dans le trou sans rien craindre, c'est une grande épargne ; mais il faut toujours garnir le fond & les côtés de paille.

Le dessus de la glaciere sera couvert de paille attachée sur une espéce de charpente élevée en piramide, de maniere que le bas de cette couverture descende jusqu'à terre.

La petite allée par où l'on entre dans la glaciere, regardera le nord, sera longue d'environ huit pieds, large de deux & demi, & fermée soigneusement aux deux bouts par deux portes bien closes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors en terre une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner; autrement elles y croupiroient & altéreroient la glace.

La glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand soin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la glace, on choisira un jour froid & sec, afin qu'elle ne se fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y est fort contraire. Le fond de la glaciere sera construit à clairevoie par le moyen des piéces de bois qui s'entrecroiseront: avant que d'y poser la glace, on couvre ce fond d'un lit de paille; & on en met dans tous les côtés en montant, ensorte que la glace ne touche qu'à la paille: on met donc d'abord un lit de glace sur le fond garni de paille; plus ils sont entassés sans aucun vuide, plus ils se conservent. On bat la glace avec des maillets sur le bord de la glaciere avant de l'y jetter, afin qu'elle fasse corps sur le premier lit de glace; on en met un autre, & ainsi successivement jusqu'au haut de la glaciere, sans aucun lit de paille entre ceux de la glace. Pour la bien entasser, on la casse avec des mailloches ou des têtes de coignées. On jette de l'eau de tems en tems, afin de remplir les vuides par des petits glaçons; ensorte que le tout se congelant, fait une masse qu'on est obligé de casser par morceaux pour en avoir.

La glaciere pleine, on couvre la glace avec de la grande paille, par le haut comme par le bas & les côtés; & par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée. Il faut fermer la premiere porte de la glaciere avant que d'ouvrir la seconde, pour que l'air de dehors n'y entre point: en été il fait fondre la glace, pour peu qu'il la pénétre.

La neige se conserve aussi-bien que la glace dans les glacieres: on la ramasse en grosses pelotes, on les bat & on les presse le plus qu'il est possible, on les range & on les accommode dans la glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entr'elles, observant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas se serrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid est grand, il faudra jetter un peu d'eau par-dessus, elle se gelera aussitôt avec la neige, & pour-lors il sera aisé de la réduire en masse; elle se conservera bien mieux dans la glaciere, si elle y est pressée & battue, & un peu arrosée de tems en tems. Il faut choisir de beaux jours & un tems sec pour ramasser la neige; autrement elle se fondroit à mesure qu'on la prendroit: il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'est dans les prairies & sur les beaux gazons qu'on va la prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie & en Espagne, où il n'y a point ou presque point de glace.

Pour rafraîchir sans glace, mettez vos bouteilles (celles de verre le plus mince y sont les meilleures) dans une ou deux pintes d'eau où vous aurez fait fondre une livre de salpêtre, de vitriol ou de sel armoniac en poudre: plutôt la dissolution est faite, plus le froid est grand. Pour faire durer la fraîcheur plus long-tems, on y jette le sel à plusieurs reprises, mais aussi elle n'est pas si grande. Voilà ce que l'on peut nommer de la glace artificielle.

Ou bien remplissez d'eau tiéde une phiole dont le col soit un peu étroit; bouchez-la bien, couvrez-la de neige mêlée de salpêtre & de sel commun: moins elle aura d'air, plutôt l'eau tiéde se glacera.

De même mêlez une demi-once d'iris de Florence, deux onces de salpêtre rafiné & de l'eau bouillante dans une bouteille de terre bien bouchée; descendez

la vîte dans un puits profond, & dans deux ou trois heures l'eau bouillante sert de la glace.

CHAPITRE III.

Des Matériaux, de la Maçonnerie, de la Charpente, de la Menuiserie du Toisé, & autres choses nécessaires pour la construction d'une Maison de campagne.

Savoir un peu de l'art des bâtimens, est une chose qui convient à tout le monde ; elle est honorable, piquante & utile pour les plus grands & les plus riches, comme pour les moins puissans. C'est pourquoi j'entrerai, autant que ce Livre peut le permettre, dans le détail de cette matiere usuelle. Il n'y a presque personne qui n'ait à bâtir, soit par plaisir ou par nécessité, qui n'ait du moins à faire réparer, soit à la ville ou aux champs ; & ce que je dirai sera bon par-tout.

Pour rendre la matiere plus instructive, sur-tout à la campagne, où celui qui veut bâtir ne trouve souvent que des ouvriers peu habiles ou trompeurs, ce Chapitre sera partagé en sept articles, que les titres annonceront : avec le secours de ce qu'ils apprennent, on sera éclairé sur toutes choses, on conduira l'ouvrage avec plus de facilité & de goût, & on sera moins exposé aux tromperies, tant des Entrepreneurs, que des Ouvriers & des Marchands qui fournissent les matériaux.

Article I.

Avis économique à ceux qui veulent faire bâtir.

Le plaisir sensible qu'a tout le monde à créer pour ainsi dire une maison, à la faire naître du sein de la terre, & à la voir élever par ses soins & ses dépenses, est un plaisir enchanteur qui flatte & engage si fort, qu'on ne sauroit être trop éclairé & attentif aux suites de l'entreprise & à son exécution, sur-tout pour l'achat & l'emploi des matériaux ; ni trop en garde contre soi-même pour la dépense où l'amour propre & les discours des ouvriers nous entraînent presque toujours insensiblement.

Celui qui se bâtit une maison de campagne, ne doit ni l'étrangler, ni entreprendre au-dessus de ses forces.

Pour éviter l'une & l'autre de ces deux extrémités, il faut qu'il s'en fasse & trace un plan exact qui lui donne à lui, à sa famille & au fermier toutes les commodités convenables ; qu'il en dresse un bon devis ; qu'il prenne avec l'Architecte & les Ouvriers, & encore plus avec des amis connoisseurs & expérimentés, les conseils & les précautions propres au sujet, & qu'il se rende compte en gros & en détail de la dépense qu'il faudra.

Il doit d'abord choisir son emplacement, & y tracer tout le terrein, même tout ce qu'il en faut au maître, tant en bâtimens, que cour & jardins, & au fermier, tant pour son logement que pour toutes les opérations de l'agriculture.

On ne bâtit plus à présent comme on faisoit autrefois, ni dans des marais où l'on faisoit des grenouilleres, ou au plus des prisons aquatiques, qui n'avoient rien que de disgracieux & de mal-sain, ni sur des cimes de montagnes presque inaccessibles. On s'établit volontiers assez près des rivieres navigables, des grandes routes & des villes, pour en tirer des secours, du profit & du plaisir ; mais

mais non assez près pour que le voisinage en soit incommode. On bâtit dans l'endroit de sa terre où le sol est plus ferme, les vûes plus belles, les avenues & issues, tant pour le maître que pour le fermier & les terres, plus faciles, & où sont les voisinages les moins incommodes; ensorte que les montagnes ne vous serrent point trop; que l'on soit hors du danger des crues d'eaux, soit de rivieres ou de ravines; que les bois ne rendent point la maison trop sombre ou trop solitaire, ni les marécages trop humide ou mal-saine: c'est aussi à quoi il faut prendre garde pour le logement du fermier & de ses chevaux & bestiaux. J'ai vû de grosses & bonnes terres décriées par cette seule raison. En un mot, que le tout soit en lieu commode, sain & agréable; qu'il ne s'y offre rien de choquant, & que le paysage en soit le plus gracieux & le plus diversifié qu'il se pourra. C'est pourquoi la maison sera placée, comme on l'a dit plus amplement au Chapitre précédent, vers la crête d'une douce colline exposée au midi ou au levant dans les climats tempérés, & au nord ou au couchant dans les pays chauds, à la vûe & à la portée de ses dépendances, & sur-tout proportionnée à la quantité & à la qualité du domaine dont elle est le chef-lieu.

Une autre attention que le maître doit avoir, avant que de rien conclure pour son entreprise, est d'examiner les secours qu'il peut tirer de sa terre même, ou de ses autres biens, soit en matériaux, comme bois, pierres, briques, tuiles, carreaux, sables & chaux, soit en voitures & en corvées d'hommes & de chevaux de ses tenanciers, fermiers ou débiteurs.

Ceci fait, il y a deux manieres d'exécuter l'entreprise d'un bâtiment. Ou l'on en charge un Architecte qui l'entreprend à ses frais & risques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige de vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, & le tout fait & parfait, suivant le devis qu'il faut avoir soin de faire dresser par gens du métier: cette maniere est simple & sans embarras. On n'a qu'à tenir son argent prêt aux termes: les devis, la visite & la garantie dont l'Entrepreneur est tenu, ainsi que nous le dirons ci-après, vous assurent de l'exécution.

Ou bien on s'en charge soi-même, & on le fait faire à la tâche ou à la journée par des ouvriers à qui on fournit tous les matériaux; soit parce qu'on ne trouve point d'Entrepreneur du total, ou parce qu'on veut épargner le profit qu'il feroit; soit enfin parce qu'on est bien aise de voir tout & d'entrer dans le détail.

C'est principalement en ce cas qu'il ne faut rien entreprendre d'important, sans avoir consulté les revenus ou les ressources qu'on peut avoir pour acquitter la dépense qui s'y fera, tant en gros qu'en détail; autrement on courroit risque de s'ensévelir sous ses bâtimens: la dépense en va ordinairement à un bon tiers de plus que ce que les Entrepreneurs, les Ouvriers & nous-mêmes nous en sommes dits, outre les changemens & augmentations ausquels les bâtimens engagent dans la suite. Ainsi il faut se connoître & se ménager sur tout, & c'est ce qui rend la matiere de ce Chapitre-ci intéressante & importante.

Le total de la dépense qu'on fait en bâtimens, se partage ordinairement; savoir, la moitié pour la maçonnerie, un peu moins du quart pour la charpente, & le reste pour les couvertures, menuiserie, serrurerie, vitres, pavés & autres dépenses nécessaires, sans compter les peintures, meubles & autres ornemens que la mollesse & le faste ont inventés.

La principale chose dont il faut toujours *se souvenir*, tant pour la masse entiere du bâtiment qu'on entreprend, que pour chacune des parties qui le doivent composer, est que le tout & chacune de ses parties doit être réglé selon les moyens du maître, & selon l'usage qu'il veut faire de son bâtiment; c'est le grand point de vûe qu'il faut envisager à chaque pas qu'on fait en bâtissant. Au

surplus, on doit toujours s'y proposer la solidité, la commodité & la beauté. Quant aux ornemens, on en use comme on le juge à propos, suivant la disposition des lieux & la dépense que le maître y peut & veut faire. Venons au détail.

Article II.

Des Matériaux.

Les principales matieres pour bâtir, sont le bois, les pierres, la terre & le sable; car de la terre on fait les briques, les tuiles, les carreaux, le ciment, & quelquefois le mortier, & de la pierre on fait la chaux. Je parlerai du bois dans l'article de la charpente & de la menuiserie, parce qu'il mérite bien un article à part.

Des Pierres & du Moilon.

Les petites pierres trop dures & trop unies ne sont pas propres à bien prendre & aspirer le mortier. Quelques-uns prétendent que la plus mauvaise est le grais, & qu'il est défendu aux Maçons de s'en servir, c'est-à-dire en cailloutages & façon de moilon; car pour les gros carreaux & quartiers de grais, nous voyons quantité de bâtimens faits de graisseries qui sont beaux & bons; mais il faut que le grais soit travaillé rustiquement, car autrement il glisse: on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la pierre & le marbre qui se taillent.

Dans les grands édifices on doit se servir des pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils soient plus beaux & plus solides.

Les pierres ordinaires dont on se sert pour bâtir, sont différentes suivant les différens pays; & si nous n'avons pas ici, par exemple, tant de marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompense une infinité de différentes pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir. Il n'y a point de Province en France où l'on n'en tire de fort excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes carrieres de Cliquart, de Bonbanc & de Liais qui sont derriere les Chartreux, & qui fournissent une bonne partie de la pierre qu'on employe à Paris, nous avons encore les carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Passy, de Saint-Cloud & de Meudon, d'où il se tire des pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures; de Montesson, à trois lieues de Paris, où la pierre est d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du marbre; celle de Saint-Leu, qui est tendre à tailler, mais qui durcit à l'air; celle de Vergelé, qui est plus dure, plus rude & moins polie, & qui sert ordinairement pour les quais, voûtes & souterreins (ces deux dernieres se vendent au tonneau, qui contient quatorze pieds de pierres cubes): celles de Seran, de Trossi, de Saint-Maximin, du Camp de César, de Senlis, qui est très-difficile à avoir, parce que la carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la pierre étant très-dure, il faut que les Carriers y soient toujours couchés en travaillant. Celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au pays Chartrain; celles de Vernon & de Caën, de Tonnerre, & les autres qui sont dans toutes les Provinces de France, fournissent d'excellens matériaux plus qu'en aucun Royaume du monde: sans compter celles de Tournay, Maubeuge, Dinant, Charlemont & Phalsbourg.

On appelle *Liais* ou *Franc-Liais*, une espéce de pierre très-dure, blanche, approchant du marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le grais. C'est la plus dure & la meilleure de toutes les pierres, & elle résiste à la gelée & aux injures

du tems. On appelle *Liais Ferault* ou *Faraut*, la pierre qui se trouve ordinairement sous le Franc-Liais, & qui ne brûle point au feu, comme font la plûpart des autres pierres : c'est pourquoi on s'en sert aux fours, aux fournaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On appelle *Souchet*, la pierre qui est au-dessous du dernier banc dans les carrieres ; c'est la moindre des pierres, & quelquefois elle n'est que comme de la terre & du gravois. On appelle *Souchever*, lorsqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs du dessus.

La pierre de taille se vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de pierre, ou environ. On les appelle *Carreaux de Pierre*, quand il n'y en a que deux ou trois à la voie : quand il n'y en a qu'un, on dit *Quartier de Pierre* ; & quand il y en a plus de trois, on dit *Libes* ou *Libages*. Les libages sont encore différens des carreaux de pierres, en ce que les libages se font du ciel des carrieres, ou ce sont de gros moilons, ou du moins de bons morceaux de pierres, dont on ne peut pas faire une pierre de taille. Il y a ordinairement six ou sept pierres de libage à la voie, & on les employe pour les fondemens des grands ouvrages ; car pour les petits on se contente du moilon. On achete aussi les pierres de taille au pied, selon l'appareil, c'est-à-dire, selon leur grosseur & leur épaisseur.

On fait tirer la pierre en été, principalement celle qui est susceptible de gelée ; afin qu'étant exposée au soleil, la chaleur dissipe toute l'humidité qui fait que la pierre gele. Celle qui sort la plus dure des carrieres est la meilleure : quand elle est poreuse, elle doit être rejettée comme d'un très-mauvais usage. Il faut se servir de celle dont on est le plus à portée ; & pourvû qu'elle soit dure, elle est toujours bonne.

Lorsqu'on se sert des pierres qu'on tire des carrieres, & qu'on les achete des Carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laissent point de *Bouzin* ; c'est une tromperie. Le bouzin n'est autre chose qu'un lit ou une couche de terre très-mal pétrifiée, qu'on remarque sur les pierres sorties nouvellement des carrieres, & qu'il faut que les Carriers abattent avant que de les livrer ; autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorsqu'il faut les mettre en œuvre ; & par conséquent c'est de l'argent perdu, outre que le bouzin est souvent cause de la ruine des bâtimens où il est employé, parce qu'il n'a point de consistance.

Le moilon est une pierre blanche assez tendre, qui se tire des carrieres en moindres morceaux que les pierres de taille. On appelle moilon *gisant*, celui qui a le plus de lit, & où il y a moins à tailler pour le façonner : moilon de *plat*, celui qui est posé sur son lit dans les murs qu'on éleve à plomb : moilon en *coupe*, celui qui est posé de champ dans les constructions de voûte : moilon *piqué*, celui qui, après avoir été ébouziné, est piqué jusqu'au vif avec la pointe d'un marteau ; il sert pour les voûtes & les puits : & moilon *d'appareil*, celui qui est équarri comme un petit carreau de pierre.

Le meilleur moilon est celui qui est le plus dur : & qui se tire du plus profond des carrieres. Il doit être ferme, âpre, plat & de bonne assiette, & avoir été équarri, puis hiverné avant d'être employé, afin qu'il ne se casse point à la gelée. Quand il y a résisté les deux premieres années, il dure long-tems ; mais les murs de moilon ne peuvent guères porter de charge : il faut même, pour leur donner plus de force, mettre trois lits de brique sur deux lits de moilon, outre quelques chaînes de briques qu'on fait d'espace en espace dans la hauteur du mur, & outre le chaperon qui doit être aussi de briques, si le mur n'est pas couvert. Le moilon est celui des matériaux où l'ouvrage va plus vîte. Le moilon brut & biscornu, pourvû qu'il soit dur, sert aux fondemens & à garnir le dedans des murs.

Il faut éprouver les pierres qu'on trouve ordinairement dans les excavations des fossés, avant de les mettre en œuvre; car il y en a qui se réduisent en poudre en vingt-quatre heures de tems, dès qu'elles sont à l'air, & d'autres se dissoudent en les jettant dans un seau d'eau.

Les pierres de roche & de meuliere sont fort estimées pour la maçonnerie.

Les cailloux unis, sur-tout ceux de mer, en doivent être rejettés comme matériaux peu lians, & par conséquent très-mauvais pour bâtir solidement au-dessus de terre; mais on peut fort bien s'en servir dans les fondemens & dans les murs de simple clôture à la campagne.

On appelle les menues pierres de maçonnerie, du *Blocage*.

Une toise de pierre fait trois toises de mur à deux pieds de large, & une toise cube de moilon en fait autant à dix-huit pouces d'épaisseur. Pour une toise quarrée de mur, dont la face de devant soit de pierre de taille, & le derriere de moilon, il faut quarante-huit pieds de pierre, parce que pour les bien lier avec le moilon, on met quatre pierres à chaque assise, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelle étant en face, & les deux autres en boutisse alternativement, comme je l'expliquerai ci-après.

Il faut, pour une toise d'un pied & demi d'épaisseur, le tiers d'un poinçon de chaux, trois tombereaux de sable & cinq de moilon ou blocage. Pour une toise de deux pieds d'épaisseur, un demi-poinçon de chaux ou un peu moins, avec quatre tombereaux de sable & sept de moilons ou blocage, & ainsi en augmentant à proportion de l'épaisseur du mur. On a pourtant expérimenté qu'un muid de chaux suffit pour faire vingt-cinq ou trente toises de muraille de moilons, de dix-huit pouces & demi d'épaisseur.

Du Plâtre.

Le *Plâtre* est une pierre fossile, qui, pour l'ordinaire, est d'une couleur grisâtre; il est très-commode & d'un grand usage pour les bâtimens; on l'y employe crud & cuit: le plâtre crud, autrement dit la pierre de plâtre, sert pour les fondemens; il se conserve entier aussi-bien que le moilon. On employe plus souvent le plâtre cuit, & dans ce cas on le délaye avec de la chaux; il sert aux enduits, à lier les pierres, à garnir les murs, les plafonds & les cheminées. On en fait aussi toutes sortes d'ouvrages au moule. On appelle plâtre au sac celui qui est fort menu & passé par le tamis.

Le plâtre, qu'il nous faut ici pour les murs & les enduits de nos bâtimens, est du plâtre cuit & mis en poudre avec une batte. La bonne cuisson du plâtre se connoît en le mouillant: quand elle est parfaite, le plâtre a une espece d'onctuosité & de graisse qui le colle au doigt: quand elle est imparfaite, il est rude & ne tient point à la main. Les pierres doivent avoir été tirées de la carriere long-tems avant que d'être mises au four, & on doit les y faire calciner à feu modéré & égal: c'est pourquoi le plâtre du milieu du four est ordinairement le meilleur; la cuisson violente le rend aride & sans liaison, de même que celui qui n'est que de poussiere & de gravois battus à la machine.

Afin que le plâtre fasse un bon ouvrage, il doit être employé, s'il est possible, au sortir du four & tout chaud. Il ne faut point le mettre dans des lieux humides ou trop aërés, ni au soleil, encore moins à la pluie: l'humidité en affoiblit la force, le soleil le desséche, & le grand air en dissipe les esprits; de sorte que quand il est battu, ce n'est plus qu'une cendre sans aucuns sels, dans lesquels consiste sa bonté.

Il faut, le moins qu'on peut, l'employer pendant l'hiver, parce que le froid

glaçant l'eau avec lequel on l'a gâché, il tombe par éclats, quand ce sont de gros murs, & il se fend, quand ce sont des enduits. *Fouetter le plâtre*, c'est le jetter contre le mur ou contre une cloison avec le balai.

Le plâtre crud se vend à la toise, & le cuit au muid, qui contient trente-six sacs, & deux boisseaux à chaque sac, où souvent il ne s'en trouve qu'un & demi, les Plâtriers donnant rarement la mesure. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui est de douze boisseaux; ensorte que trois voies font le muid, & le muid fait trois toises de mur de quinze à seize pouces d'épaisseur, qui est celle qu'on y donne ordinairement à Paris. On reblanchit ces murs avec du lait de chaux.

Pour faire un plancher de plâtre, faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle-forte d'Angleterre ou de Flandre, avec deux morceaux de chaux vive, & une demi-livre de gomme arabique: ces drogues étant fondues ensemble, il faut les mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gâcher le plâtre passé au sas, pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaisseur. Le plâtre ainsi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour frotter ces planchers de plâtre & leur donner de la couleur, prenez de la suie de four, ou du moins de cheminée, faites-la bien délayer dans de l'urine, & la laissez infuser pendant deux jours; ensuite ratissez bien le plancher, versez-y la liqueur bien infusée; frottez-le avec des torchons ou avec des brosses; laissez bien sécher le plancher avant que d'y marcher; & quand il sera sec, vous le frotterez avec des décrotoires propres, comme on fait les planchers de bois. On y peut faire, pour l'ornement, quelques coupures, ou traits de compartimens.

Briqueter, c'est contrefaire la brique sur le plâtre avec une impression de couleur d'ocre rouge, sur laquelle on marque les joints avec un crochet.

De la chaux, du Sable, du Mortier & du Badigeon.

La *Chaux* sert à lier les ouvrages de maçonnerie, & ce n'est autre chose que de la pierre qu'on a *calcinée*, c'est-à-dire, qu'on a fait cuire au feu dans des fours bâtis exprès, & dont le feu a desséché toute l'humidité, & a introduit en sa place une grande quantité de corps ignés. Ce sont ces petits corps qui causent l'ébullition, lorsque l'eau a pénétré la matiere qui les tenoit enfermés; & cette ébullition dure jusqu'à ce que toutes les parties de la chaux ayent été dilatées, les parties du feu soient en liberté & ne fassent plus d'efforts pour sortir. La chaux *vive* est celle qui sort du fourneau; & la chaux *éteinte* est celle qu'on délaye avec de l'eau dans un bassin, & qu'on réserve pour en faire du mortier. La meilleure chaux est celle qu'on éteint au sortir du fourneau; & plus la pierre dont on la fait est dure, plus la chaux est grasse & glutineuse. Le meilleur mortier se fait de celle dont la matiere est la plus épaisse & la plus forte.

On fait de la chaux avec les pierres, le marbre, le cailloux & les coquilles; mais à proportion qu'elle est faite de matieres intrinséquement plus grasses que séches, meilleure elle est. Les pierres pour être propres à faire la chaux, ne doivent diminuer que d'un tiers, ou tout au plus que de moitié à la cuisson: si elles diminuent davantage, elles n'y sont point propres.

On connoît que la chaux est bonne lorsqu'elle est bien cuite, blanche, grasse, & qu'elle sonne bien en la frappant. D'autres disent qu'elle est bonne, quand la cendre qui en tombe étant mêlée avec de l'eau en maniere de bouillie, elle se lie au bâton avec lequel on la remue. Au contraire, quand cette cendre ainsi battue ne fait point corps, c'est une marque que la chaux est mauvaise.

D'autres estiment que la plus pesante est la meilleure. On la croit encore bonne, quand en la mouillant il en sort une fumée épaisse qui s'éleve aussi - tôt en l'air.

Pour se servir de la chaux, il est nécessaire de la détremper ; mais il ne faut pas l'employer aussi-tôt, parce que ses esprits étant séparés par la froideur de l'eau, si on la met en œuvre avant qu'ils ayent pû se reproduire par la fermentation, le mortier ne seroit pas tenace. Voilà pourquoi la chaux n'est jamais si bonne que quand on l'a gardée quelque tems après qu'elle est délayée. On la détrempe d'abord avec de l'eau sans y mettre de sable, prenant garde de ne la point noyer, ni d'y mêler trop peu d'eau ; ce dernier défaut la desséche trop & lui fait perdre une partie de sa force: la chaux étant ainsi détrempée, on la ramasse en monceaux, on la couvre d'un peu de sable, & l'on la laisse ainsi jusqu'à ce que l'on en ait besoin ; pour lors on la détrempe de nouveau avec sable & eau, le tout mis à dose raisonnable. D'autres détrempent la chaux si-tôt qu'elle est hors du fourneau ; ils y mêlent un peu de sable & d'eau, & en font une masse pour garder ; & quand ils veulent la mettre en œuvre, ils y ajoutent encore du sable & la rebroyent à force de bras avec le rabot : ils prétendent que cette méthode vaut mieux que la premiere ; mais, selon les plus experts en maçonnerie, en voici une meilleure.

Prenez de la chaux lorsqu'elle sort du fourneau, mettez-la sur une aire de terre bien propre & bien unie, à la hauteur de deux à trois pieds, de telle longueur & largeur que vous voudrez ; ensuite couvrez cette chaux de bon sable de terre ou de riviere, d'environ un pied ou deux d'épaisseur, également par-tout ; jettez de l'eau par-dessus, de maniere que le sable en soit si mouillé, que la chaux puisse infuser dessous sans se brûler : si le sable se crevasse en quelqu'endroit par la fumée qui s'exhale de la chaux, recouvrez-le aussi-tôt pour empêcher que cette vapeur ne sorte ; laissez ainsi cette chaux pendant quelque tems, & vous en servez après : elle aura fait un corps mou & gras comme un fromage, que vous couperez pour l'employer après l'avoir broyé à l'ordinaire avec bon sable : cette chaux amortie de la sorte, se garde dix ans, sans rien diminuer de sa vertu, & consomme beaucoup de sable, parce qu'elle est extrêmement glutineuse & liante.

Aux ouvrages qui se font dans l'eau, il faut employer la chaux toute chaude & sortant du fourneau, avec cailloux & sable de riviere, ou ciment fait de tuileaux cassés qui est encore meilleur : car avec le tems ce mortier se conglutine si fort avec la maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une masse.

La chaux détrempée s'appelle en quelques endroits chaux *fusée* ; mais la chaux fusée proprement, est celle qui s'est évaporée d'elle-même à l'air sans y mettre de l'eau : ce n'est plus qu'une cendre blanche qui n'est bonne à aucun ouvrage, parce que tout le feu & les esprits en sont dissipés.

Les Maçons appellent *Laittance*, de la chaux qui, étant détrempée fort clairement, ressemble à du lait : on en blanchit des murailles, des plafonds & d'autres choses, principalement dans les lieux où il n'y a pas de plâtre. Pour faire de bonne *eau de chaux*, mettez une livre de chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude ; puis la chaux ayant trempé sept ou huit heures, & s'étant rassise au fond, versez l'eau par inclination & passez-la au tamis fin. Le lait de chaux fait un plus beau blanc quand la chaux a été éteinte de longue main. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

La mesure de la chaux est la même que celle du plâtre cuit, dont on parlera ci-après.

Quant au *Sable*, il y en a de si bon, qu'on employe cinq & jusqu'à sept fois plus de sable que de chaux ; il y en a au contraire de si mauvais, qu'il faut autant

de chaux que de ſable. On diſtingue trois ſortes de ſables; celui de mer, celui de riviere, & celui de terre, qu'on appelle autrement ſable terrein, ſable de ſabloniere, ou ſable de cave, parce que pour l'avoir il faut caver dans la terre, où il eſt comme en magazin.

Celui de mer ſéche difficilement; il ne ſe lie point, & il eſt ſujet à des ſueurs ſalines qui font crevaſſer la maçonnerie. Celui de riviere, qui crie en le maniant dans la main, paſſe pour le meilleur de tous, parce qu'il eſt le plus lavé & le plus pur. On eſtime aſſez celui de terre, lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt mêlé de gros grains, ſemblables à de petits cailloux, qui compoſent avec la chaux un très-bon mortier: les ſables mêlés de terre ne valent rien; & on les défend dans les devis. On voit des ſables de diverſes couleurs, les uns blancs, jaunes ou verdâtres, les autres rouges ou noirs; mais la couleur n'y fait rien, pourvû qu'ils ſoient bons: on les connoît pour tels, lorſqu'étant mouillés l'eau n'en eſt point tachante, & qu'ils ne ſaliſſent point les mains; ou bien, lorſqu'en les mettant ſur une étoffe, ils ne la ſaliſſent point, & n'y demeurent pas attachés comme de la terre.

Prenez toujours le ſable le plus graveleux, & ne l'employez que quand il eſt ſec; car l'humidité du ſable affoiblit l'action de la chaux: il faut même, en les mêlant, y mettre le moins d'eau qu'on pourra, & point du tout, ſi on pouvoit le faire corroyer ainſi par les manœuvres.

Le ſable de terre, dont on ſe ſert le plus à Paris, veut être employé aux ouvrages de groſſe maçonnerie auſſi-tôt qu'il eſt ſorti de terre, parce que quand il reſte long-tems à l'air, le ſoleil & la lune l'alterent, la pluie le diſſout & le réduit preſqu'en terre.

Le ſable terrein ne conſomme ordinairement qu'un quart de chaux; au lieu qu'il en faut un tiers à celui de riviere; mais l'ouvrage en eſt bien meilleur.

Un tombereau, qui eſt la meſure du ſable, a deux pieds de haut, deux de large, & quatre & demi de long; & vingt-quatre tombereaux, médiocrement chargés de ſable ou de terre, font une toiſe cube. Au reſte, pour détremper la chaux & le ſable, & faire de bon mortier, il ne faut ſe ſervir que d'eau de riviere, de puits, de fontaine ou de pluie, parce qu'elles ſont ſubtiles; au lieu que celles de mer ou de marais n'y valent rien & ne lient pas les matériaux, les unes étant trop chargées de ſels, & les autres trop groſſieres.

Ainſi la chaux étant bien délayée, comme on a dit, détrempée avec bon ſable, & bien paîtrie; ou, comme diſent les ouvriers, bien corroyée avec le rabot à force de bras, & ſans la laiſſer noyer d'eau, comme ils ont coutume de faire pour avoir plutôt fait, le mortier qui en eſt compoſé, lie parfaitement bien les pierres & moilons, & par-là la maçonnerie eſt de longue durée. C'eſt ce qui manque ſouvent à la campagne, parce qu'on ne ſait pas bien choiſir & bien employer les matieres dont on vient de parler: c'eſt auſſi quelquefois la faute du Propriétaire, qui léſine en bâtiſſant: ſouvent c'eſt celle du Maçon, qui fait un mauvais mortier, ou qui exécute & diſtribue mal ſon ouvrage; mais plus ſouvent c'eſt la faute de l'Entrepreneur, qui veut gagner ſur les matériaux, ſur les matieres, ſur le tems, ſur la façon, & ſur le ſalaire même des ouvriers qu'il met en œuvre.

Le *Mortier* n'eſt autre choſe que de la chaux détrempée avec du ſable, du ciment, ou du pouzzol, qui eſt un ſable particulier au terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau, & pénétre & blanchit les cailloux. Notre mortier ordinaire eſt de chaux & de ſable: mais quand ce mortier ſéche trop, il n'eſt pas de durée. Il faut auſſi en l'appliquant diſcontinuer le travail plus ou moins de tems, ſelon que le mortier eſt plus long-tems à ſécher & à ſe conglutiner, ſuivant la ſaiſon & le pays, afin que l'ouvrage ait le loiſir de s'affermir & de pren-

dre corps avant que d'être ſurchargé: le mortier gras, c'eſt-à-dire, où il y a trop de chaux, ne vaut rien non plus.

Les mortiers, pour être recevables dans les ouvrages du Roi, doivent être *tierces*, c'eſt-à-dire, que ſur deux brouettées de ſable mâle de riviere, on y doit mettre une brouettée de chaux éteinte de deux jours dans un baſſin; ſinon l'ouvrage ſe tourmente, ſe fend & ſe déjette en peu de jours.

On fait auſſi du mortier avec de la terre au lieu de ſable, comme nous le dirons à l'article ſuivant.

Le *Badigeon* eſt un mortier qui ſe fait de recoupes de pierres de taille, dont on enduit & on colore le plâtre des murailles, pour le faire reſſembler à des pierres de taille. On croit ſouvent que des chaînes, des murailles, des tableaux, des croiſées ſont faites de pierres, & ce n'eſt qu'un enduit de plâtre coloré avec du badigeon. Les Maçons enferment les enduits de mortier par des naiſſances badigeonnes. Les Sculpteurs en pierre ont auſſi leur badigeon, qui eſt du plâtre mêlé avec de la même pierre dont leur figure eſt faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des figures, en réparer les défauts, & les faire paroître de même couleur.

Les Menuiſiers ont auſſi leur badigeon, qu'ils font de ſcieure de bois détrempée avec de la colle-forte, pour remplir les gerſures & autres défauts du bois. Elle ſert de même aux Sculpteurs en bois.

Ainſi le badigeon ſert pour parer des endroits bruts que le Propriétaire voudra cacher ou embellir: il ſert auſſi quelquefois à tromper ceux qui prennent la couleur pour la réalité.

De la Terre.

Il eſt aſſez ordinaire à la campagne de ſe ſervir de terre glaiſe ou forte au lieu de ſable, pour faire du mortier avec de la chaux ou ſans chaux: le premier peut s'employer pour des murs de clôtures & qui n'ont point de charge, pourvû que la chaux qu'on y mêle, ait été bien amortie & bien détrempée. Cet ouvrage dure aſſez pour qu'un homme en puiſſe joüir: ſouvent auſſi manque-t-il lorſqu'on y penſe le moins. Pour la terre ſeule, c'eſt un très-mauvais mortier, parce qu'il n'a point de liaiſon; & on ne doit point s'étonner ſi dans les villages on voit tant de maiſons tomber en ruine en peu de tems: en cela quelques-uns courent à l'épargne lorſqu'ils pourroient mieux faire, & ils ſe trompent eux-mêmes: il n'y a d'excuſables, que ceux qui ne ſont pas dans un état ou dans un pays où l'on puiſſe mieux faire.

Souvent auſſi la terre ſert à faire des murs de bauge, ſoit de pierrailles ou de ſimple torchis, comme je le dirai dans l'article troiſiéme de ce Chapitre.

La terre ſert à bâtir, principalement en ce qu'on en fait la tuile, la brique, le carreau, & le ciment.

De la Tuile, de la Brique, du Carreau & du Ciment.

On les fait de terre *glaiſe*, qui eſt une terre maſſive, qui, de ſimple terre qu'elle étoit, a été changée par les pluies en un corps lié & viſqueux, rempli de ſels vitrioliques & ſulphureux: cela eſt ſi vrai, que ſi on pulvériſe de la glaiſe après qu'elle aura été long-tems expoſée à l'air, en mettant cette poudre dans l'eau vous aurez un très-beau vitriol; & ce ſont ces ſels qui rendent la glaiſe & tout ce qui en eſt compoſé ſi ténace & ſi cauſtique, ſur-tout quand ils ſont recueillis par les eſprits ignés de la chaux, & qu'ils s'entrepénetrent.

La Tuile eſt une terre glaiſe paîtrie, ſéchée à l'air, & cuite au fourneau. On connoît

connoît la bonté de la tuile, lorsqu'étant frappée en l'air elle sonne bien, & que la couleur est d'un rouge foncé; au lieu que quand ce rouge est jaunâtre, c'est une marque que la tuile n'est pas bien cuite, & elle n'est pas de durée: c'est à quoi on doit prendre garde. La tuile vieille cuite est la meilleure pour le service.

Il y a des pays où l'on fait des tuiles plombées & vernissées qui durent plusieurs siécles. Il y a des tuiles plates: il y en a de quarrées avec un crochet; & il y en a de gironnées plus étroites par haut que par bas, mais elles sont moins d'usage que les autres. On fait des tuiles de différentes grandeurs. Les unes sont appellées tuiles du grand moule, & ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de *pureau*, terme de Couvreur qui signifie la partie de la tuile qui reste découverte quand la tuile est mise en œuvre: le millier de tuiles du grand moule fait sept toises de couverture. La grandeur des tuiles du petit moule n'est pas réglée; elle est ordinairement de neuf à dix pouces de long, six de large, & trois pouces & demi de pureau. La tuile du moule bâtard tient le milieu des deux autres, & n'est plus d'usage. Les tuiles rondes, soit à la maniere de Guienne, qui sont en forme de gouttiere ou demi rond, soit à la façon de Flandre, où elles sont en S de deux piéces, demandent un comble extrêmement plat, à la différence de nos tuiles quarrées & plates.

Plus la matiere dont on couvre le toît est pesante, plus le toît doit être abaissé & la charpente forte. On donne de hauteur à la couverture de tuiles les deux tiers ou les trois quarts, tout au plus, de sa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds ou à seize pouces au plus l'un de l'autre.

La Brique est aussi une terre glaise ou du moins ferme, cuite au four ou au soleil, & façonnée à peu près comme la tuile. On bâtit de briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre. Cet usage étoit connu dès le tems du déluge; & les édifices les plus durables que les Empereurs Romains ont construits, étoient de briques. On les taille par carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ douze à quatorze lignes. Il y a pourtant deux sortes de briques; la brique entiere, & la demi-brique, qu'on appelle autrement brique *de Chantignolle* ou d'échantillon. Elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur; mais la brique entiere est deux fois plus épaisse que l'autre. On employe la brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloison. La demi-brique sert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choisir la brique comme la tuile, c'est-à-dire, sonnante, colorée & bien cuite, afin qu'elle dure long-tems.

Il y a des endroits où l'on ne se sert, pour les ouvrages légers, que de briques crûes, c'est-à-dire, séchées seulement à l'air & au soleil, sans avoir passé par le feu; mais elles ne résistent pas à l'eau ni au poids.

A l'égard *du Carreau*, comme ce n'est que de la terre cuite dont on se sert pour paver, on doit y faire, pour le choix, la même attention que pour les briques. Il y a de grands & de petits carreaux; il y en a de quarrés & d'octogones: c'est au goût de celui qui fait bâtir, qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand, qui est tout quarré, a sept pouces, & sert à paver les cuisines, les âtres, &c. le moyen a six pouces de diamétre, & le petit quatre: les deux derniers sont aussi ordinairement quarrés & à six pans: on peut les mêler de parquets verts, avec des bandes: les grands se mettent sur des voûtes; les moyens aux étages d'en bas; & les petits aux étages supérieurs, parce qu'ils chargent moins le bâtiment, & que les petits carreaux sont les plus beaux. On se sert aussi quelquefois de plâtre au lieu de carreaux dans les étages supérieurs, & de briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la brique & du carreau, comme la tuile, quand ils sont d'un rouge foncé, & qu'étant frappés en l'air, ils rendent un son clair; on juge

par-là s'ils sont bien cuits, bien conditionnés, & s'ils ne sont point cassés. Il en est de même des grands carreaux de poterie vernissés, qui sont communs en certaines Provinces. En d'autres, où le plâtre & l'ardoise abondent, on les employe aussi au lieu de carreaux, & on y trace des compartimens. On se sert encore, pour les grands appartemens à rez-de-chaussée, de pierres de Boulogne blanches & bleues, &c.

Le Ciment des Maçons est de la tuile ou de la brique concassée & réduite en poudre grossiere, mêlée avec de la chaux éteinte. Il est excellent sur-tout pour les ouvrages de maçonnerie, qui se font dans l'eau; & il n'est pas surprenant qu'il résiste à cet élément, puisqu'ayant la glaise pour origine, il en retient la ténacité, quand il est employé comme il faut. Le ciment de tuile est plus estimé que celui de brique; il faut qu'il soit bien battu: on le détrempe avec de la chaux, à l'aide du rabot; & plus il est remué, meilleur il est. Il entre dans une toise un septier de ciment & un minot ou trois boisseaux de chaux.

En Turquie, ils font jusqu'à de grandes cuves à vin avec du ciment détrempé d'huile; ce qui les fait paroître comme un marbre rougeâtre.

Le Ciment des Fontainiers, qu'on appelle quelquefois ciment éternel, est fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer ou mache-fer, & de chaux vive, bien broyés ensemble, & corroyés dans de l'eau. Ils en font aussi un autre, qui n'est que de la poix noire, mêlée avec des cendres tamisées. Les Lunettiers s'en servent aussi.

On appelle *Ciment* des Verriers-Fayanciers, une composition de chaux vive, de farine de seigle, de blanc d'œuf & d'eau salée, dont ils se servent pour rejoindre les piéces du verre, de la fayance & de la porcelaine fine: on peut l'employer pour tous autres ouvrages de terre. Ils ont encore un autre ciment propre aux mêmes usages, qui est fait de chaux vive pulvérisée, de deux fois autant de brique passée au tamis, détrempées avec de l'huile de noix.

Du Pavé.

Le pavé de pierre de grez, duquel seul on se sert à Paris, est de deux sortes: l'un est le gros, qu'on connoît sous le nom de pavé de rue; il a sept pouces en quarré, & s'employe avec sable seulement dans les passages publics: l'autre est le pavé d'échantillon, qui est de différentes grandeurs: le plus grand est celui qui est de gros pavés fendus en deux; il sert à paver les cours, & s'employe à chaux & à sable; on s'en sert aussi pour paver sur des caves à *bain de mortier*, c'est-à-dire, avec force mortier; on ne pave point autrement sur les caves: le petit, qui a quatre ou cinq pouces en quarré, & qui est taillé d'échantillon, s'asseoit à chaux & à ciment; on ne s'en sert qu'aux belles cours & aux cuisines, sur-tout sur les caves, & on y mêle du pavé noir pour ornement: plus il est menu, plus il est beau; mais il n'est pas si ferme, & coûte un peu plus que l'autre.

Le pavé nommé *Rabot*, qui est toujours moins cher de la moitié que celui de grez, se fait de pierre de liais & autres pierres dures: on l'employe à chaux & à sable, aux endroits où l'on ne veut point faire de dépense, sur-tout quand il n'y passe pas de carrosse ou charrois.

Ainsi, pour paver les endroits où passent de grosses voitures, on se servira du gros pavé; de celui d'échantillon pour les cours, & du petit ou menu pour les cuisines: on les pave aussi de briques, ou de cailloux taillés au marteau sur une face, & équarris en queue. Au surplus, comme chaque Province a ses carrieres de pierres & ses carreaux de terre cuite, on se servira de ce qui sera le plus convenable & le plus à portée. On aura attention de donner au pavé des cours au moins un pouce de pente par toises pour l'écoulement des eaux.

De l'Ardoise.

L'ardoise est une pierre bleue, brune ou rousse-noire, tendre & fossile au sortir de la carriere, & qu'on coupe en feuilles déliées pour en faire des couvertures. Celle qui est d'un roux-noir est la plus estimée. Il y en a de onze pouces de longueur sur six ou sept pouces de largeur, & deux lignes d'épaisseur; on l'appelle la quarrée forte. On en fabrique d'un autre échantillon, qu'on nomme la quarrée fine; elle a douze à treize pouces de largeur, & une ligne d'épaisseur. Le millier fait quatre toises de couverture, en lui donnant trois pouces & demi de pureau: quand on sait bien la ménager, elle peut faire quatre toises & demie.

L'ardoise de Mezieres s'écaille plutôt, & n'est pas si bonne ni si belle que celle d'Angers, sur-tout celle qu'on appelle rousse-noire du grand échantillon; & il y en a de trois sortes, la fine, la forte, & la carlée forte. Les perrieres d'Anjou, principalement celle de Trelaze, des Ayraux & de Villechien, fournissent presque tout le Royaume & les Pays Etrangers.

L'ardoise étant plus légere que la tuile, on fait ordinairement le toît d'ardoise aussi haut que large.

Du Bardeau ou Aissantes.

Le bardeau n'est que des petits ais, qu'on emploie au lieu de tuile, pour couvrir les maisons: on les fait souvent de douves ou d'autres ais qui soient aussi minces: on les appelle autrement *Aissis* ou *Aissantes*. Cette couverture ne charge point une charpente; c'est pourquoi on en couvre volontiers les angars, & quelquefois aussi les maisons, principalement dans les lieux où la tuile est rare, & le bois commun. Il faut prendre garde que le bardeau soit sans aubier; autrement il pourrit en peu de tems: au reste, étant plus léger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte. Il ne faut pas épargner les clous aux couvertures de bardeau, non plus qu'à celles d'ardoise, & le peindre à l'huile, pour le conserver contre la chaleur & les pluies.

Du Roseau, du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toîts, on se sert encore de roseau, de chaume ou de gluis, qui est la paille de seigle non battue au fléau; mais en faisceau seulement, pour en ôter le grain; car si cette paille étoit broyée, elle ne seroit d'aucun usage en couverture ni autrement: on doit prendre garde qu'elle ne soit point rongée des rats, & que le Couvreur, pour la bien lier, n'épargne pas ses bras ni les liens.

Pour couvrir de chaume ou de gluis, après que les faîtes & soufaîtes sont posés, on y attache avec de gros oziers ou des baguettes de coudrier & autres menus bois, des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui servent de chevrons; le Couvreur les lie avec d'autres plus petites, qu'il met en travers, & sur le tout, il applique le chaume ou la grande paille avec de bons liens semblables aux premiers: plus ces liens sont serrés & le chaume pressé & distribué également par-tout, plus la couverture est de durée.

La couverture de roseau dure quarante à cinquante ans: celle de gluis dure plus que celle de chaume. On couvre aussi avec les grands joncs & avec les herbes grossieres, qui croissent dans les marécages: plus il y a de joncs & de roseaux, meilleures elles sont. On les coupe au printems à la faux ou à la faucille, selon leur force & leur épaisseur; car il est besoin qu'elles ayent du corps & de la consistance: on les fait faner au soleil pendant quatre ou cinq jours, & on les met en bottes qu'on

garde au ſec : il ne faut pas qu'elles ſoient mouillées pendant le fanage ; autrement elles pourriſſent : c'eſt pourquoi il n'en faut couper qu'autant qu'il y a apparence de beau tems pour pluſieurs jours.

Dans le Pérou, le long de la mer du Sud vers Lima, & autres endroits où il ne pleut preſque jamais, ils ne couvrent leurs maiſons que de chaume ; mais ils en font pluſieurs couches l'une ſur l'autre, & mettent entre deux la hauteur de trois doigts de terre coupée menue, & paîtrie avec le chaume : ils y employent auſſi de la paille. Dans d'autres endroits, ils couvrent avec des branches de palmier, des genêts, &c.

De la Latte, de la Contre-Latte & du Clou.

La bonne latte à tuile doit être faite de bois de fente de chêne & ſans aubier ; elle ſe nomme latte quarrée, & ſe vend à la botte, qui en contient cinquante : chaque latte a quatre pieds de longueur, un pouce trois quarts ou deux pouces de large, & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Il faut vingt-huit ou trente lattes à chaque toiſe de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre pouces de pureau : pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois pouces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-ſix pour toiſe.

Pour employer un millier de tuiles du petit moule, il faut un cent & demi de lattes : quand c'eſt du grand moule, il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter ſi près qu'à l'autre tuile : chaque latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toiſe quarrée ſur des chevrons qui ſeront eſpacés de trois à la latte ; & pour latter ſur un comble, dont les chevrons ſeront eſpacés de quatre à la latte, il faut environ cent quatre-vingt clous.

La latte à ardoiſe s'appelle latte *volice ;* elle doit être de bois de chêne, & avoir la même longueur que la latte quarrée, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur : elle ſe débite auſſi à la botte ; mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'emploie, il faut que les lattes ſe touchent preſque l'une à l'autre, parce que la latte à ardoiſe eſt bien plus large que celle à tuile ; la botte peut faire à peu près une toiſe & demie de couverture : chaque latte eſt attachée par quinze clous, quand elle eſt large ; & quand elle eſt étroite, dix ſuffiſent : on y attache l'ardoiſe avec deux ou trois clous. On ſe ſert de latte de tilleul pour couvrir en chaume.

La contre-latte eſt une latte large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demi, que le Couvreur met de haut en bas entre les chevrons, pour entretenir les lattes. C'eſt un bois de fente de ſciage, qui ſe débite à la toiſe : il en faut trois toiſes à chaque toiſe de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la latte ; & quand il y en a quatre, on ne s'en ſert point, la latte même ſervant de contre-latte. La contre-latte à ardoiſe eſt de ſciage, & ſemblable à celle de la tuile. On appelle *latte jointive,* celle qu'on met ſur des pans de charpente, pour ſoutenir un enduit de plâtre.

La chan-latte eſt une piéce de bois qu'on attache vers le bout des chevrons, en dehors du mur, pour ſoutenir & élever les derniers rangs de tuile, afin qu'ils rejettent l'eau au-delà du mur, & qu'elle ne le gâte point.

Latter à claire-voie, c'eſt mettre des lattes ſur un pan de bois pour retenir les platras des panneaux & les recouvrir de plâtre. Latter à lattes jointives, c'eſt clouer des lattes ſi près les unes des autres, qu'elles ſe touchent, ce qu'on appelle *Lattis*, pour lambriſſer les cloiſons, plafonds, ceintres, &c. Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé les trois quarts d'un mur de maçonnerie : quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Du Verre.

Le verre de France est plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine, surtout quand il est choisi bien droit & éloigné du bossage du plat. Il vaut six, sept & huit sols le pied; & le panier qui contient vingt-quatre plats, vaut environ vingt livres. Quoique le verre fin soit d'une matiere différente du verre moyen, cependant il s'en trouve du moyen parmi, qui est verdâtre, & qui par conséquent n'est pas si blanc ni si clair; il doit coûter moins. Il s'en trouve aussi de rebut, qui est celui où tiennent les boudines ou bossages: on ne s'en sert que pour les endroits de peu de conséquence.

L'usage actuellement est de faire les croisées à carreaux de différentes grandeurs, qu'on attache avec des pointes de fer, & qu'on entoure de mastic ou de papier: on les entouroit autrefois de plomb, mais ils n'étoient pas si clos qu'avec le mastic.

On se servoit autrefois de croisées à panneaux à compartimens de différentes façons, arrêtés par des targettes de fer; mais présentement on n'employe les panneaux que pour les Eglises, & les étages élevés des maisons de peu de valeur.

Les Vitriers appellent le verre *casilleux*, lorsqu'il se casse en plusieurs morceaux, en y appliquant le diamant pour le couper.

Du Plomb.

Le plomb est un métal pesant, luisant, noirâtre, sans ressort, & qu'on peut étendre aisément par le moyen du marteau ou autrement.

Il y a des mines de ce métal en France & en Angleterre, d'où on le tire en forme de pierre, qui se nomme mine de plomb. Il est facile de la mettre en poussiere; mais pour la faire fondre, cela n'est pas si aisé; car avant que de la jetter dans des fourneaux faits exprès, & où il y a à chacun un canal d'où le plomb découle, il faut la briser par morceaux. Lorsque le plomb est fondu, on le verse dans des moules, & on l'en retire en forme de lingots qu'on appelle saumons. Ces saumons se vendent aux Plombiers, qui, après les avoir fait fondre, coulent ce plomb fondu sur le sable de terre bien égal & bien uni, d'où ils le retirent en forme de tables, & l'employent ensuite à leurs différens ouvrages.

Dans les bâtimens, le plomb sert à faire les faitages, les noues & noquets, les chaîneaux, bavettes de chaîneaux & les gouttieres, les descentes & cuvettes, les lucarnes de demoiselles & œils de bœuf, les réservoirs, bassins & tuyaux, les terrasses, les vases ou autres ornemens; & suivant les ouvrages ausquels on le destine, on lui donne différentes épaisseurs.

Quand on a du vieux plomb, on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Plomb laminé. Il y a environ vingt-cinq ans qu'il nous est venu d'Angleterre une nouvelle invention, qui est le laminoire pour le plomb. Comme depuis l'établissement de ces laminoirs à Paris, on a reconnu la supériorité du plomb laminé sur celui en fusion des Plombiers, le débit en augmente de jour en jour considérablement. On se sert de ce plomb pour les bâtimens du Roi, pour les hôpitaux & autres édifices publics.

Le prix du plomb laminé est de six sols la livre, de toutes sortes d'épaisseurs en usage dans les bâtimens, depuis une livre & au-dessus.

Il seroit à souhaiter qu'il y eût de ces laminoirs dans toutes les principales

Villes de ce Royaume, comme il y en a en Angleterre; le Public y gagneroit; car tous ceux qui se servent de plomb laminé, épargnent un tiers de matiere, & quelquefois moitié dans certains ouvrages: ce qui suit, le prouvera.

Commençons par faire connoître le poids du plomb laminé au pied quarré, suivant ses différentes épaisseurs.

Le pied quarré d'une ligne d'épaisseur, pese cinq livres & demie; celui d'une ligne & un quart, six livres quatorze onces; celui d'une ligne & demie, huit livres & un quart; celui d'une ligne trois quarts, neuf livres dix onces; celui de deux lignes, onze livres; & les autres épaisseurs au-dessus, à proportion.

Au moyen de la connoissance de ce poids, les devis de plomberie, en se servant de plomb laminé, sont certains, parce qu'on est en état, par un calcul, de connoître au juste la dépense d'un ouvrage qu'on se propose, & par le toisé, de savoir ce qui y entre de matiere; ce qui n'est pas possible avec le plomb fondu, à cause de sa grande inégalité d'épaisseur.

Les tables laminées ont quatre pieds huit pouces de large, jusqu'à trente pieds de long & au-dessus.

Faisons à présent la comparaison de la dépense du plomb laminé, avec celui pris chez les Plombiers.

Le plomb laminé de deux lignes d'épaisseur, propre aux réservoirs, bassins & terrasses, pese onze livres le pied quarré; à raison de 6 sols la livre, cela fait 3 livres 6 sols; ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 6 sols 6 deniers: ces deux sommes ensemble font 3 livres 11 sols 6 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese le pied quarré, quinze, vingt & vingt-quatre livres, & coûte 6 sols 6 deniers, attendu qu'il est forgé pour empêcher la filtration de l'eau: en supposant qu'il ne pese que dix-huit livres, c'est 5 livres 17 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est 2 livres 5 sols 6 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne & demie d'épaisseur, propre pour chaîneaux, noues & gouttieres, pese huit livres un quart le pied quarré; à 6 sols la livre, cela fait 2 livres 9 sols 6 deniers: ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 4 sols 1 denier: ces deux sommes ensemble font 2 livres 13 sols 7 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese treize à quatorze livres le pied quarré: en le supposant de treize livres, à 6 sols la livre, c'est 3 livres 18 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est une livre 4 sols 5 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne d'épaisseur, propre pour les faîtages, noquets, bavettes de chaînaux, & à couvrir les lucarnes & clochers, pese le pied quarré cinq livres & demie; à 6 sols la livre, cela fait une livre 13 sols: ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 2 sols 9 deniers: ces deux sommes ensemble font 1 livre 15 sols 9 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese neuf à dix livres le pied quarré: en le supposant de neuf livres, à six sols la livre, c'est 2 livres 14 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est 18 sols 3 deniers.

On doit ajouter encore ici l'économie qui se trouve sur la dépense ordinaire des soudures, les tables de plomb laminé ayant une fois plus de longueur & de largeur que celles des Plombiers; ce qui fait épargne de plus de moitié de la soudure; ensorte que l'épargne, tant sur le plomb que sur la soudure, va environ à la moitié de la dépense sur les ouvrages de plomberie, en se servant de plomb

laminé. N'est-ce pas un grand avantage pour ceux qui bâtissent?

On trouve sur le champ, à cette Manufacture, du plomb de toutes épaisseurs, longueurs & largeurs, même d'une épaisseur au-dessous d'une ligne, propre aux ouvrages légers, ornemens à garnir des caisses, boëtes & autres ouvrages.

On y reprend le vieux plomb provenant des démolitions, non dégraissé de ses soudures, en échange de plomb laminé, poids pour poids, le déchet ordinaire déduit, en payant en argent un sol par chaque livre d'échange.

Les retailles ou rognures de plomb laminé, provenantes de tables livrées entieres, y sont reprises à 5 sols 6 deniers la livre, sans déchet.

Du Fer & des Ferrures.

Il faut préférer le gros fer pour les bâtimens. On s'y sert d'ancres, de tirans, harpons, bandes de tremis, étriers, équerres, boulons, corbeaux, chevilles, dents-de-loups, crochets, fantons pour les cheminées, &c. Toutes ces ferrures doivent être d'un bon fer & bien travaillé.

Le fer qui nous vient de Suéde, d'Allemagne & d'Espagne est excellent pour les ouvrages polis & délicats, & non pour les bâtimens; celui de Champagne & de Normandie est cassant, sur-tout celui de Saint-Dizier, qui a le grain plus gros; celui de Nivernois est doux & propre à faire des armes; celui de Bourgogne l'est moins; celui de la Roche est doux & fin; celui de Senonches doux & pliant, & celui de Vibray au Mans est plus ferme: l'acier n'est autre chose qu'un fer affiné.

On connoît si le fer est bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle plie sous le marteau, & qu'elle n'a point de *gersures*; ce sont des fentes ou des découpures, qui marquent que le fer est chaud & difficile à forger: quand on le casse, les noirceurs dans la fente sont une autre marque de bonté. Celui qui est gris, noirâtre & tirant sur le blanc dans l'endroit où il est rompu, est le plus rude; il entre dans les bâtimens, & sert aux gros ouvrages, comme ceux des Taillandiers, Maréchaux & autres: ils le connoissent en le forgeant, mais ils ne vous disent pas s'il est doux ou ferme sous le marteau: à froid, le doux casse, & le ferme plie.

On appelle *Fer de Carillon*, le petit fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré; fer *Rouverain*, celui qui se casse à chaud, & qu'on a de la peine à forger: on dit que le fer se *gresille*, lorsqu'en le chauffant il devient comme par petits grumaux.

Le fer est quelquefois dangereux lorsqu'il est mis dans la maçonnerie, & dans les pierres de taille; car il se rouille, & en se rouillant il s'enfle, fait casser les pierres & rompre les murailles: c'est pourquoi les anciens se servoient de crampons de cuivre pour lier les pierres ensemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas se passer d'employer du fer, il faut le bien étamer pour le garantir de la rouille, ou le peindre de plusieurs couches.

Pour garantir de la rouille les ouvrages de fer ou d'acier, prenez huit livres de panne de porc, ôtez-en les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de chair; coupez-les minces & faites-les fondre sur le feu avec trois ou quatre cuillerées d'eau dans un pot neuf vernissé; passez par un linge cette graisse fondue, & remettez-la ensuite dans le même pot sur un petit feu, avec quatre onces de camphre écrasé en miettes; laissez bouillir le tout doucement, jusqu'à ce que le camphre soit entiérement dissous: alors ôtez de dessus le feu cette composition; & tandis qu'elle est chaude, mêlez-y autant de plumbago qu'il en faut pour lui donner une couleur de fer. Le plumbago est la matiere dont on fait les crayons

couleur de fer. Il faut se servir de cette graisse au lieu d'huile, pour en frotter le fer ou l'acier : il doit être chaud à le pouvoir tenir à peine dans les mains ; & quand il est refroidi, il faut le bien essuyer avec un linge.

De la Natte.

La *Natte* la plus menue de brin est la meilleure ; elle est aussi plus chere, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage. La toise de la natte de paille fine vaut depuis vingt sols jusqu'à quarante ; mais on ne s'en sert plus guères à présent, à cause de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu, d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus ouverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conserve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux bâtimens où tout pourrissoit, & où il falloit se servir de nattes pour tenir les lieux secs, & conserver les tapisseries & les meubles. Cependant on ne laisse pas de se servir encore assez souvent de natte à la campagne, pour ces usages-là ou pour d'autres.

On en met sur les *Bars*, qui sont les fortes civieres qui servent à porter les pierres & autres matériaux ; & alors on dit qu'un bar *est armé de ses torches de natte :* c'est afin que les pierres ne s'écornent point.

On fait aussi de la natte avec des joncs & avec des sions de genet : on bat ces brins, après les avoir un peu macérés dans l'eau, pour les rendre plus flexibles & lians ; on les tortille & cordonne, & on coud les différens cordons les uns près des autres avec de la petite ficelle, quand on ne veut pas en faire un tissu tout d'une piéce.

Du prix courant de quelques Matériaux & Ouvrages.

Le *Pavé de cour* à chaux & ciment, à tout fournir par l'ouvrier, vaut sept liv. la toise.

Le *Pavé commun* à chaux & sable, coûte cent dix sols la toise ; & celui qui se fait à chaux & ciment, vaut quarante à cinquante sols plus que l'autre par toise.

L'on donne d'ordinaire pour asseoir le gros *Pavé*, à ne fournir que de peine, vingt-cinq sols de la toise.

Du *petit Pavé* fendu du gros en trois ou quatre, l'on en donne aussi, à tout fournir pour le Bourgeois, chaux, sable ou ciment, vingt sols de la toise.

Pour le *Pavé de pierre*, à ne fournir que de peine & prendre la terre ou sable aux environs, l'on donne par toise vingt sols.

La *Pierre*, à la tirer, vaut huit à dix liv. la toise.

Le *Ciment* coûte trente-six sols le septier, porté sur le lieu. Quand on le va quérir, le septier coûte trente sols. Les sacs de ciment contiennent d'ordinaire trois boisseaux, & il y a quatre sacs au septier. En ouvrage, pour un septier de ciment, il faut un minot de chaux : cela fait une toise d'ouvrage.

Le *Plâtre* coûte depuis sept liv. dix sols jusqu'à neuf liv. le muid : on le vend aux environs de Paris jusqu'à dix à onze liv. rendu sur le lieu. Le sac de plâtre doit tenir deux boisseaux. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui fait douze sacs, & trois voies font le muid, qui est de trente-six sacs. Le muid de plâtre fait ordinairement trois toises d'ouvrage d'un mur qui aura quinze à seize pouces d'épaisseur, qui est l'épaisseur ordinaire qu'on donne aux bâtimens communs à Paris.

Le muid de *Chaux* vaut aux environs de Paris trente à trente-trois liv. rendu à une ou deux lieues d'où on le prend.

Le *Sable Terrein* passe pour le meilleur quand il n'y a point de terre mêlée, & il ne lui faut qu'un quart de chaux, au lieu qu'il en faut un tiers *à celui de Riviere*. Le sable se vend d'ordinaire au tombereau, qui vaut, suivant qu'il le faut charier près ou loin, depuis douze jusqu'à seize sols. Il faut environ vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de sable ou de terre, pour contenir une toise cube.

Le *petit Carreau* à six pans, vaut trois à quatre liv. la toise, à tout fournir par l'ouvrier. Il y en a qui vaut jusqu'à six liv. la toise.

Le millier de *Tuiles* vaut, aux environs de Paris, quinze à seize liv.: il fait environ trois toises de couverture neuve.

La tuile mise en œuvre, en fournissant par le Couvreur, tuile, plâtre, clou & latte, vaut depuis six jusqu'à huit liv. la toise quarrée. On donne pour toise de couverture de tuile à neuf, pour la peine de l'ouvrier seulement, depuis quatorze jusqu'à vingt sols. On donne pour toise de recherche de couverture de tuile, pour peine seulement, depuis six jusqu'à douze sols; & en fournissant tout par l'ouvrier, depuis seize jusqu'à vingt sols. On donne pour toise de remaniment à bout, en fournissant tout par l'ouvrier, depuis quarante-cinq jusqu'à cinquante sols.

La bonne *Latte*, sans aubier, coûte depuis douze jusqu'à quatorze sols la botte: il y en a cinquante à la botte pour la tuile; car la botte de lattes volices n'en a que vingt-cinq.

Le *Clou à latte* vaut depuis dix sols jusqu'à seize sols la livre ou le millier.

La *Brique* vaut à Brie-Comte-Robert dix liv. le millier; elle vaut jusqu'à quinze & seize liv. ailleurs.

L'*Ardoise* vaut neuf liv. la toise quarrée, en fournissant par le Couvreur lattes, contre-lattes & clous.

Les panneaux de *Verre* mis & posés en place, valent sept sols le pied, de douze pouces sur douze pouces. Le verre vaut aussi sept sols le pied quarré. Le verre blanc vaut quinze sols le pied quarré.

La *verge de Fer* coûte dix-huit deniers le pied courant.

La *Peinture* jaune, blanche, grise, ou couleur de bois à l'huile, vaut neuf livres la travée, qui est composée de six toises quarrées, en toisant le joug des solives. Le blanc de céruse à l'huile vaut dix liv. la travée; & la peinture à détrempe cinquante sols la travée.

La livre de *Fer* mis en œuvre vaut deux sols; & pour les grilles & treillis en saillie six blancs ou trois sols, suivant qu'il y a plus ou moins de façon. Le fer mis en œuvre vaut douze liv. dix sols le cent: les grilles au moins quinze liv. le cent; si elles sont hâtées avec travers, c'est six blancs ou trois sols la livre.

On donne pour toise de *Maçonnerie* ou gros mur en plâtre, pour façon seulement à l'ouvrier, depuis quarante sols jusqu'à trois liv.; & en fournissant tout par l'ouvrier, elle vaut cent sols & six liv. A l'égard de la toise de gros mur en terre, chaux & sable, en fournissant les étayemens, chaux & sable pour l'ouvrier, elle vaut jusqu'à trois liv. La toise de mur de cour, clos & jardins, en fournissant tout par le Bourgeois, vaut depuis dix-huit jusqu'à vingt-deux sols.

Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, est estimé à Paris les trois quarts d'un mur de maçonnerie; & quand il est contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Le cent de *Chaume* coute à façonner trente sols au plus, & vingt-cinq sols au moins sans l'arrivage. La travée de *couverture de chaume à neuf*, pour la peine de l'ouvrier seulement, vaut depuis sept jusqu'à neuf liv.

Des Terres massives & de leur fouille.

Pour savoir toiser les terres massives, il n'y a qu'à savoir que la toise cube de terre contient deux cens seize pieds; & pour connoître le montant, il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur. *Exemple.* La toise cube de terre ayant six pieds de tout sens, il faut multiplier six par six, qui est la longueur & la largeur, cela produit trente-six pieds; & ce produit étant multiplié par six, qui est la hauteur, il viendra deux cens seize pieds cubes, dont est composée la toise cube: par cet exemple, on peut toiser toutes sortes de places de terres, pour en connoître les toises cubes.

Il faut vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de terre pour contenir une toise cube.

Quand on veut faire transporter des terres à la hotée, il faut savoir que quatre cens hotées de terre, médiocrement chargées, font une toise cube. Il faut faire épreuve combien un homme pourra porter de hotées en une heure, & on pourra voir combien par jour.

Le prix de la fouille de la toise cube est différent suivant les pays, la facilité ou la difficulté de la fouille. Elle va ordinairement depuis trente sols jusqu'à trois livres.

La fouille de la toise courante de fondation de mur de clôture, de deux pieds & demi de creux, vaut jusqu'à cinq sols.

La toise quarrée *de Tranchées* pour planter des espaliers, de trois pieds de creux, vaut dix à douze sols.

Moyen pour couper un rocher. Faites ranger des fagots autour du rocher, mettez-y le feu, & lorsque la pierre sera bien échauffée, jettez-y de l'eau; cette opération la fera fendre & éclater avec beaucoup de bruit. M. Gautier, Inspecteur & Ingénieur des ponts & chaussées, s'est servi de ce secret qu'un paysan lui donna, pour couper un rocher dans les Pyrénées. Tite-Live rapporte qu'Annibal fit dissoudre un rocher dans son passage des Alpes, en y allumant un grand feu, qu'il éteignit avec du vinaigre.

J'ajoute ici la maniere de faire la chaux, la brique & la tuile, parce que comme à la campagne on a ordinairement sur son propre fonds les choses qu'il faut pour faire ces sortes de matériaux, qui y sont toujours nécessaires, soit pour bâtir ou pour réparer & entretenir, c'est une grande épargne que de les faire chez soi sans les acheter. Les bons économes en ont toujours leur provision.

Maniere de faire la Chaux.

Nous la faisons ordinairement de certaines pierres blanchâtres & dures, qui se trouvent dans la plûpart des montagnes & côteaux, mêlées souvent parmi la terre en forme de carriere. On appelle ces pierres en bien des endroits du *Marle*, pour les distinguer de la marne, qui est une terre grasse & fossile, & du moilon, qui est tout en masse de rocher dans les carrieres.

Pour faire de la chaux, on prend des pierres grasses & point graveleuses; on les hache avec une mauvaise serpe par morceaux de la grosseur de deux pouces, avant de les porter au four; & à mesure qu'on avance sous terre dans la carriere, d'où on les tire, on y laisse des piliers d'espace en espace, pour soutenir les terres du dessus, & éviter les éboulemens & les effondremens.

On fait les fours à chaux ordinairement proche des carrieres mêmes, & on les fait de briques crues ou de pierres arrangées en rond comme un puits, le haut

du four ouvert à fleur de terre, & le fourneau posé dans le fond, avec une ouverture en arcade sur le devant au bas du four. Les pierres qu'on en tire en le creusant, servent à y faire de la chaux: & quand ce four n'est que de passage, & qu'il ne doit servir qu'à faire deux ou trois fournées de chaux, on ne prend point la peine de le maçonner.

Avant d'y mettre les pierres hachées que le feu doit convertir en chaux, on met au fond du four environ la charge d'un cheval de bois de cordage ou de coterets, & un peu de genet sec ou de bourrées par-dessus, afin que le charbon & les pierres qu'on y mettra ensuite, ne coulent point en bas: ensuite on jette dans le four six boisseaux de charbon de bois, puis trois boisseaux de marle ou pierres hachées dont on fait un premier lit, en étendant bien par-tout le charbon & les pierres par-dessus. Au second lit on met quatre boisseaux & demi de charbon & autant de pierres. Au troisiéme lit six boisseaux de pierres sur quatre boisseaux & demi de charbon. Au quatriéme lit de même, & ainsi de suite jusqu'à ce que le four soit plein, ou tant qu'on voudra faire de chaux.

Cela fait, on y met le feu par tout le fourneau, & on bouche l'ouverture avec des morceaux de brique posés debout, pour qu'il n'y passe qu'un peu d'air qui entretienne le feu. Il faut le nourrir du bas jusqu'à ce que le four ne fume plus, & que toute l'humidité en soit dissipée; & alors la chaux est faite.

Mais on doit prendre garde que quand la pierre est rougie dans le fourneau, il faut que le feu soit toujours égal jusqu'à ce que la pierre soit calcinée; car si la flamme, qui a commencé à passer entre les pierres, demeure quelque tems abattue, & que la chaleur du feu soit ralentie avant la fin de l'ouvrage, on ne pourra jamais faire de chaux avec ces pierres, quand on brûleroit cinquante fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervalle de chaleur les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former se rebouchent, la matiere s'affaisse & confond tout; ensorte que la flamme n'y trouvant plus ni les pores ni les interstices qui y étoient auparavant, elle n'y peut plus remonter.

Quand on veut garder la chaux, ou empêcher qu'elle ne se fuse à l'air, aussitôt qu'elle est cuite, on la détrempe comme nous l'avons expliqué ci-dessus, page 30.

Ce que les artisans appellent *Chaux à grande volée*, & qui est la plus estimée, ne différe de la précédente, qu'en ce que les pierres dont on la fait, sont en plus grands morceaux, & on les cuit avec du bois au lieu de charbon entremêlé.

Maniere de faire la Brique.

La terre aréneuse, graveleuse, ni le bourbier sablonneux ne sont point propres pour faire les bonnes briques; elles pesent trop & se détrempent à la pluie. La terre blanche qui tient de la craie, la terre rouge, ou même le sablon mâle rouge en font de bonnes; elles sont fermes, légeres, & ne chargent pas beaucoup un bâtiment. On les fait en saisons convenables, pour qu'elles puissent sécher plus aisément.

Pour faire de la brique, il faut avoir de bonne argile, qui ne soit point sableuse, ou de la terre courte qui n'est pas si forte que la terre grasse, ou bien mêler ensemble de l'argile & de la terre courte; tremper la terre avec de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec une pelle, & la battre fort avec la tête d'un piquoir ou d'une houe. On range les moules ou cadres de bois sur une table, sur laquelle on jette un peu de sable bien sec, afin que la terre ne s'y attache pas: on met de la terre dans les moules, qu'on foule d'abord avec les mains; ensuite on passe rudement sur les moules un bâton bien poli qu'on a soin de tremper dans l'eau toutes les fois

on porte le moule de côté, & on le décharge de plat dans une place bien unie; puis on recommence, en frottant le moule à chaque fois avec du sable bien sec: on laisse sécher la brique au soleil à demi; ensuite on la taille, en coupant avec un coûteau tout ce qui nuiroit à la régularité de la figure: on met les briques sur le côté deux à deux à la hauteur d'un pied & demi, afin qu'elles séchent davantage; puis on les met en haie encore sur le côté, ce qui fait comme une espéce de muraille, & on les range de maniere qu'il y ait un peu de jour entre les rangs, afin qu'elles séchent tout-à-fait: on les cuit ensuite dans des fours à grande volée, ou dans des fours ordinaires, qui sont de moitié plus grands que ceux des Potiers.

A la campagne, ceux qui ont de grands bâtimens de brique à faire ou à entretenir, épargnent beaucoup en faisant faire la brique chez eux par des manœuvres. On leur donne, par exemple, quarante-cinq sols du mille de brique; & à ce prix, en prenant la terre sur votre fonds, dans un endroit dont l'eau ne sera pas éloignée, ils corroyent, moulent & enfournent vos briques: & quand de plus on les oblige à les défourner, on leur donne pour le tout, par exemple, trois livres pour chaque mille, à la charge de ne compter que celles qui se trouveront entieres, parce qu'à la cuisson, ou en les défournant, il s'en trouve presque toujours environ un cinquiéme de cassées. Moyennant ce prix, avec vingt-cinq cordes de bois que vous leur fournissez, ils cuisent trente mille briques. Ils les font cuire en plein air, souvent en pleine campagne & dans l'endroit même d'où ils ont tiré la terre pour les faire. Ils y dressent leur fourneau, arrangent leurs briques autour & pardessus, tant plein que vuide, & ils mettent à feu, après avoir recouvert le tout de terre & de gazon, à peu près comme on fait le charbon. Mais il faut un quart moins de bois pour les cuire dans une briqueterie ou four fait exprès; & plus le four sert de fois, moins il y faut de bois, parce qu'il est plus échauffé. On les fait à la campagne à peu de frais, parce qu'on n'y employe que des briques crues qui ne coûtent qu'environ cinquante sols le mille. On couvre le dessus de ces briqueteries d'une charpente grossiere & légere, avec des genets ou des bottes de chaume coupées en deux, & entrelassées simplement avec la menue charpente, parce que cette couverture ne sert qu'à préserver le four de la pluie & de la gelée, & on la retire quand on y cuit des briques, ce qui se fait toujours par un beau tems. On garde ces briques en magazin ou dans le four même, pour servir au besoin, & on doit toujours en avoir sa provision.

Sur chaque fournée de briques on doit en faire quelques milliers qui soient arrondies en-dessous par un bout, pour faire aux murs de colombiers des cordons de plusieurs qui débordent & avancent les uns sur les autres, afin que les fouines n'y puissent pas monter.

Pour notre économie champêtre, les bons murs doivent se faire de pierres de meulieres ou de cailloux des champs, avec des chaînes & cordons de briques & bon mortier: & quand ces murs soutiennent des terrasses, on y coule de la chaux pour remplir toute la maçonnerie, & la rendre plus ténace & plus ferme.

Maniere de faire la Tuile.

La terre à tuiles est moins commune que celle à briques & carreaux.

Il faut la tirer de longue main, afin que la gelée la compote; car plus elle est vieille, meilleure elle est. La bonne terre, pour faire de la tuile, est une terre forte & grasse, avec laquelle on mêle de la terre courte: si la terre est fort grasse, il faut mettre le tiers de terre courte, & moitié si la terre n'est pas bien forte. Il faut faire tremper la terre pendant vingt-quatre heures ou un peu plus, quand elle est fort séche, y jetter de tems en tems de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec la

pelle ; ensuite la bien paîtrir avec les pieds deux fois hors de l'ouvroir ; puis on la jette dans l'ouvroir avec une pelle de tilleul, de tremble ou autre bois blanc, qu'on trempe dans l'eau chaque fois qu'on prend de la terre pour la jetter dans l'ouvroir : on l'y paîtrit une troisiéme fois avec les pieds : on en fait une grosse masse : on en prend à-la-fois un peu plus gros que la tête d'un homme, qu'on paîtrit encore avec les mains ; puis, en le roulant sur une table, on l'allonge, on le coupe par morceaux avec quelque méchante faucille. Le moule à tuile étant posé & arrêté sur une espéce de table disposée en pente comme celles où les Chapeliers foulent leurs chapeaux, on jette du sable bien sec à l'endroit où est le moule ; & toutes les fois qu'on s'en sert, on le desséche ainsi en le trempant dans une mane pleine de sable bien sec : on jette avec force dans le moule ainsi préparé un morceau de la terre susdite, on le foule rudement avec les mains, puis on le polit de l'aller & du retour avec une espéce de plane de bois fort unie qu'on fait couler en appuyant fort sur le moule : ensuite on range les tuiles à plat sur une petite planche ; & quand il y en a huit ou dix, on va les mettre sur le côté le long d'une muraille en les serrant l'une contre l'autre : on peut en mettre cinq ou six rangées l'une sur l'autre, puis on recommence d'autres rangées de la même maniere. Vingt-quatre heures après que la tuile a été ainsi moulée, on l'expose de plat dans une place bien unie : quand les tuiles sont à demi séches, on les range le long des murailles des bâtimens quand il y a du couvert suffisamment, sinon on les met dans les bâtimens même pour les faire sécher à demeure ; & quand elles sont entiérement séches, on les expose au soleil sur le côté appuyées l'une contre l'autre, puis on les fait cuire au four.

Dans les tuileries bien rangées, il y a une halle qui est un lieu couvert & percé de tous côtés de plusieurs embrâsures, par où le vent passe pour donner du hâle & faire sécher à l'ombre la tuile, la brique & le carreau, parce que le soleil les feroit gerser & gauchir avant que de les mettre au four.

Article III.

De la Fouille, des Fondemens, & de la Maçonnerie.

Je viens de parler de la fouille à la fin de l'Article précédent ; j'en parlerai encore au premier chapitre de la seconde Partie. C'est pourquoi je passe tout d'un coup aux fondemens.

Des Fondemens d'un Bâtiment.

Lorsqu'on rencontre heureusement des fondemens naturels, c'est-à-dire, lorsqu'on bâtit sur le roc, sur le tuf ou sur une terre extrêmement solide, il ne faut point chercher d'autres moyens pour affermir les fondemens : mais s'il est sablonneux, ou que ce soit une terre remuée ou un marais, alors il faut recourir à l'art.

La meilleure terre, pour asseoir les fondemens, est celle qui est pesante, massive & qui fait corps. La noire passe pour la plus solide. On en trouve en quelques endroits qui est comme une argile couleur de plomb. La terre blanche ne vaut guères pour y fonder, parce qu'ordinairement elle est humide & sans liaison. Il se trouve des terres qui sont comme de gros graviers liés ensemble ; elles sont très-bonnes pour y fonder. Si on y trouve encore quelquefois de gros sablon rouge, il faut s'y arrêter ; le sol en est ferme & très-assuré. Quelques-uns, pour éprouver si une terre est propre pour des fondemens, en prennent, soit qu'elle soit séche ou humide, la mettent sur un linge blanc, drap ou soye qu'ils secouent après ; & si cette terre ne laisse aucune tache sur ces étoffes, c'est une marque qu'elle est

bonne pour y fonder ; au lieu que si elle y fait quelqu'impression, on ne doit point s'y fier.

Si le terrein paroissoit un peu douteux, on peut s'assurer du sol en remplissant le fond de la tranchée de grosses planches, ou en faisant des pilotis & plates-formes qu'on pose dessus si également par-tout, qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en d'autres, principalement si l'édifice s'éleve dans un lieu marécageux. La méthode de mettre de grosses croûtes de planches dans les fondemens est devenue presque générale : on s'en trouve bien, parce que toute la masse du mur portant également sur la planche, le mur ne s'affaisse pas plus d'un bout que de l'autre, & il n'y a ni fente ni crevasse.

Lorsqu'on maçonne dans l'eau, on employe du ciment fait de briques ou tuilots cassés, avec de la chaux sortant du fourneau & fraîchement éteinte. L'on met d'abord *des Pilotis*, qui sont des pieux ronds de bon bois de chêne, d'aulne ou d'orme, dont on ôte l'écorce : on les enfonce le plus avant que l'on peut, autant plein que vuide, afin qu'ils ayent de la *nourriture ;* c'est-à-dire, que s'enflant par l'humidité, ils ayent assez d'espace : on remplit tout le vuide avec du charbon : par-dessus les pieux, d'espace en espace, on met des *racinaux* qui sont des poutres de huit à neuf pouces, que l'on cloue sur la tête des pieux coupés d'égale hauteur ; & sur les poutres on attache de grosses planches ou ais de cinq pouces d'épaisseur dont on fait la *Plate-forme*, qui est comme un plancher. Il y a des pays, où entre les pieux & par-dessus les planches, on met des sacs pleins de laine en forme de matelas, parce que la laine bien pressée & grasse comme elle est ne pourrit pas dans l'eau, & entretient le fondement en bon état. Quelques-uns y mettent aussi du charbon. C'est sur cette plate-forme que l'on maçonne avec de la pierre proportionnée à la qualité de l'ouvrage.

Ces plates-formes étant posées, on met dessus de bons libages, qui sont de grandes pierres plates dont on fait une bonne liaison avec du mortier, puis on éleve les fondemens jusqu'à rez-de-chaussée.

Pour en faire de bons, il faut, outre la qualité du sol, observer les largeurs & les épaisseurs des murs qui sont construits en terre. Si ceux qui sont hors de terre sont déterminés à deux pieds, les fondemens en doivent avoir trois : ainsi les tranchées seront creusées de pareille largeur. Si les murs n'ont que vingt pouces hors de terre, les fondemens en auront trente, & ce mur ne peut être de moins que d'un quart de retraite tant dedans que dehors. Il est encore bon d'observer que le mur de fondement soit plus large par le bas que par le haut ; ce qui se fait en le conduisant toujours par une petite retraite, sur-tout par le dehors du bâtiment. Enfin, si le mur hors de terre a plus d'épaisseur que celle qu'on a marquée, on réglera celle des fondemens sur la proportion qu'on a dit : souvent même on fait les fondemens plus épais de moitié que les murs extérieurs, quand ils doivent porter un grand poids.

Si l'on bâtit dans un terrein ferme, celui qui bâtit, doit juger par la grandeur & la hauteur qu'il veut donner à son bâtiment, quelle profondeur est nécessaire aux fondemens pour plus grande sûreté. On leur donne d'ordinaire la sixiéme partie de la hauteur de l'édifice, pourvû qu'il n'y ait point de cave ou d'autres lieux souterreins ; & quant à l'épaisseur, on leur donne le double de celle du mur qui doit être élevé dessus.

Il faut aussi élever les fondemens par retraites, & on fait les diminutions égales de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb sur le milieu du fondement.

Position des Pierres de taille, Préceptes & autres Diversités.

On appelle *Joints* de pierre, les intervalles qui sont entre les pierres : les *Joints des Lits* sont ceux qui sont entre les pierres posées les unes sur les autres ; & les *Joints montans* sont entre celles qui sont mises à côté les unes des autres.

Le *Parement* d'une pierre est le côté qui doit paroître en dehors du mur.

On ne se contente pas de garnir de nattes les grosses civieres, comme je l'ai déja dit ; on a encore des *Torchons* ou torches de paille qu'on met sous les pierres, de crainte qu'elles ne s'écornent lorsqu'on les taille, qu'on les porte en besogne, ou qu'on les pose sur le lit. Les Anciens, pour empêcher que le parement des pierres ne se gâtât, les tailloient grossiérement en rond ; & lorsqu'elles étoient sur le tas, ils avaloient & abattoient cette rondeur.

Différentes Maçonneries.

Toutes les espéces de maçonnerie se réduisent aujourd'hui à cinq. 1°. La maçonnerie en liaison est celle qui est faite de carreaux & de boutisses de pierres bien posées en recouvrement les unes sur les autres. 2°. La maçonnerie de briques. 3°. La maçonnerie de moilons bien équarris, posés de niveau & piqués en leur parement. 4°. Le limosinage se fait de moilons posés sur leur lit en liaison, sans être dressés en leur parement. 5°. La maçonnerie de blocage se fait de menues pierres jettées à bain de mortier.

La premiere espéce de maçonnerie des Anciens étoit la maçonnerie maillée, qu'on appelle en échiquier : elle se fait de pierres quarrées dans leur parement, posées ensorte que les joints vont obliquement, & que les diagonales sont l'une à plomb & l'autre de niveau.

Différentes Assiettes.

Pierres *Parpaignes* & *Boutisses*, *Harpes*, *Chaînes* & *Queues*, sont toutes différentes manieres d'asseoir les pierres de taille.

On dit une pierre *Boutisse* & *Parpaing*, quand la longueur de la pierre traverse la muraille & fait face des deux côtés : car *faire Parpaing*, c'est faire face des deux côtés ; & *Boutisse*, c'est quand la plus grande longueur de la pierre est dans le corps du mur, & que le bout ou tête de la pierre fait face.

On nomme *Harpes* ou *Pierres d'attente*, celles qu'on laisse passer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les enlier avec une autre muraille. On les appelle *Naissance*, lorsqu'elles sont laissées pour former une voûte.

La *Chaîne* est une pile de pierres mise les unes sur les autres en liaison, pour porter des poutres ou fortifier une muraille. On les nomme aussi *Jambes soupoutres*, ou *Pieds droits*, quand elles soutiennent des poutres. Mais les chaînes ne sont pas toujours de pierres de taille ; elles ne sont souvent que de moilon, de briques ou de cailloux maçonnés à chaux & à sable, lorsque les murs sont de moindre matiere.

On appelle *Queues*, les grosses pierres qui servent à faire des liaisons en-dedans des murs, soit *Boutisses* ou autres. On nomme aussi quelquefois *Queues* ou culs-de-lampe, les roses qui sont aux clefs des voûtes de pierre.

Pour bien bâtir, il faut, 1°. mettre des pierres en parement, & d'autres en boutisse alternativement. 2°. On ne les doit jamais *déliter* ; au contraire, il faut toujours les mettre sur leur *lit*, & les poser sur celui de dessus, quand elles sont exposées à découvert. 3°. On ne doit jamais travailler par *Epaulées*, à moins

qu'il n'y ait néceſſité. 4°. On doit *donner du fruit* à une muraille autant qu'elle en demande, ſuivant ſa portée & ſon uſage.

Je viens d'expliquer les termes de *Parement* & de *Boutiſſe:* ainſi, pour qu'on entende ces régles, il reſte à dire ce que c'eſt que *Lit*, *Délit*, *Epaulées*, & *donner du fruit*.

Lits des Pierres.

La plûpart des pierres naiſſent dans les carrieres par lits, de ſorte qu'elles ſont comme les feuillets d'un livre mis les uns ſur les autres : c'eſt pourquoi, ſi les pierres ne ſont miſes de plat, tous ces feuillets qui ſe trouvent *de champ* & à contre-ſens, & pour mieux dire hors de leur ſituation naturelle, s'écartent : ainſi on dit qu'une pierre *ſe délite*, lorſqu'elle ſe fend par feuillets : on dit auſſi *déliter* une pierre, ou la *poſer en délit*, lorſqu'on ne la poſe pas ſur ſon *lit*, c'eſt-à-dire, de plat, comme elle croît dans la carriere : elle eſt très-aiſée à ſe fendre quand elle eſt délitée, & elle ne peut pas porter de grand fardeau ; c'eſt pourquoi le marbre eſt excellent, parce qu'il n'a point de lit & ſe peut mettre en tout ſens. Il y a auſſi des pierres dures qui ont la même propriété ; mais il ne s'en trouve pas pour faire de grandes piéces.

Il faut auſſi remarquer que comme les pierres ſont preſque toutes par lits dans les carrieres, elles ont chacune deux lits, celui de deſſus & celui de deſſous : les lits de deſſous ſont plus durs que ceux de deſſus ; c'eſt pourquoi il faut renverſer les pierres & mettre le lit le plus dur deſſus, lorſqu'on les employe à découvert, comme pour couvrir des terraſſes ou pour faire des dales.

Epaulées.

Travailler *par Epaulées*, faire des fondemens ou des murailles *par Epaulées*, c'eſt lorſque les Maçons achevent de les élever par un bout, de la hauteur qu'ils doivent avoir, & que le reſte demeure plus bas, faiſant leur ouvrage par morceaux & à diverſes repriſes, ce qui n'eſt pas un bon travail ; car il faut mettre toutes les aſſiſes de pierre à niveau, afin que la maçonnerie ſoit bien liée, qu'elle s'affaiſſe également, & ne ſoit que comme une ſeule maſſe. Il y a pourtant des ouvrages qu'il faut faire *par Epaulées*, pied à pied & par repriſes, comme pour reprendre peu-à-peu une muraille qui eſt en péril, ou pour ſoutenir des terres mouvantes.

Etayemens.

Pour *étayer* un bâtiment on ſe ſert de pluſieurs piéces de bois. Premiérement, on en couche deux contre terre, qui ſe nomment *Racinaux* ou couches. Sur ces deux on en met une autre qui s'appelle *Patin*, qui eſt diſpoſé de façon qu'il ne poſe que par les bouts ſur les racinaux. Sur le patin on poſe l'*Etaye*, qui eſt une piéce de bois toute droite ou un peu penchée, laquelle porte quelquefois une autre piéce de bois couchée de long qui eſt miſe comme une femelle que l'on nomme *Chapeau*, pour ſoutenir avec plus d'étendue la charge qui poſe deſſus.

Pour revenir à la ſuite de la conſtruction de nos murs, qui n'a été interrompue que par l'avis donné ſur les épaulées, à l'occaſion deſquelles j'ai parlé des étayes, on doit *donner du fruit* à une muraille, c'eſt-à-dire, ne la pas élever à plomb, mais lui donner un peu de talus à meſure qu'on l'éleve. Il y a des Maçons qui leur donnent un pouce & demi de fruit ſur la hauteur de douze pieds ; mais il vaut mieux ſe régler ſur l'épaiſſeur & la hauteur du mur, ſur le poids qu'il ſupporte ou qu'il ſoutient : par exemple, ſi c'eſt un mur de terraſſe, il y en a qui donnent

donnent le fruit par de petites retraites qu'ils font sur le mur, en le diminuant d'épaisseur d'espace en espace seulement : d'autres donnent le fruit en bâtissant tout le mur en talus ; en ce cas on donne aux grands murs le cinquiéme ou le sixiéme de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds de haut, un neuviéme ; depuis quinze pieds jusqu'à vingt, un huitiéme ; pour les petits murs de six à sept pieds de haut, un douziéme, & ainsi des autres à proportion.

Il faut aussi *escarper les Fondemens*, c'est-à-dire, les relever par recoupemens, & faire ensorte que la diminution soit égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb sur le milieu du fondement. Quand c'est un mur qui ne sert qu'à soutenir des terres, on l'éleve tout en talus en dehors ; & pour écouler les eaux de la terrasse, on fait d'espace en espace dans le mur des ouvertures longues, étroites & perpendiculaires, qui s'appellent des *Barbacanes, Canonieres* ou *Ventouses*, avec des éperons de maçonnerie qui doivent avancer dans le massif de la terrasse, & on y coule de bonne chaux détrempée, pour bien remplir & lier le tout.

Arraser un mur, c'est en mettre toutes les pierres à niveau, & le faire de hauteur égale par-tout. Il est bon d'*arraser*, autant qu'on peut, tous les ouvrages ; ils en sont plus forts & mieux liés.

On appelle *Consoles* dans les bâtimens, les piéces saillantes qui servent à soutenir des corniches, ou à porter des figures, des bustes ou des vases ; tous les membres saillans, c'est-à-dire, tous ceux qui avancent en dehors, doivent avoir leur saillie égale à leur hauteur.

Lorsqu'en bâtissant on met en façade des pierres non taillées, pour y faire ensuite quelqu'ouvrage, comme chapiteau ou armes, on nomme cela des *Bossages*. Il y a un art pour joindre les pierres en bossages, & les faire avancer au-delà des endroits où sont les joints. Le Luxembourg à Paris a quantité de bossages.

Un ouvrage *rustique* ou *ordre-rustique*, c'est quand les pierres, au lieu d'être travaillées poliment & uniment, sont taillées rustiquement, ou piquées grossiérement & sans ordre.

En fait de grez ou de moilon, on dit *smiller*, *esmiller*, & par corruption, *écheviller* ; c'est piquer le grez ou le moilon avec la smille, qui est un marteau à deux pointes propre à cet usage.

Différentes façons de Murs.

On fait les murs de maçonnerie de grosses pierres de taille, de briques, de moilon, ou de pierrailles & cailloux. Ceux de grosses pierres sont d'une grande dépense : les autres conviennent assez aux bâtimens simples, & sont fort ordinaires à la campagne. On en dispose les cailloux & les briques en échiquier, par angles, & de plusieurs autres manieres : souvent même on entremêle ces différens matériaux ; & la plûpart des anciennes villes de Province sont encore bâties de charpente & de briques entrelardées.

On fait de plus à la campagne des murs légers de maçonneries grossieres, dont il sera parlé ci-après, sous le titre de *Hourdages*.

Les Anciens faisoient encore des murs de remplage, qu'ils nommoient *murs à coffres*. Pour cela ils mettoient *de champ*, c'est-à-dire, sur leur largeur, certains ais, qu'ils disposoient suivant l'épaisseur qu'ils vouloient donner à leur muraille, & ils remplissoient ces ais de mortier & de toutes sortes de pierres. Les murs de terre se font approchant de même : on en parlera ci-après.

Il est bon de veiller sur les Maçons & Manœuvres, soit qu'ils travaillent à la toise, à la tâche ou à la journée, pour qu'ils fassent bien le mortier, qu'ils don-

nent les retraites & les aplombs néceſſaires, & qu'ils employent bien leurs matériaux, ſans rien perdre ni prodiguer.

Mais auſſi, comme ils ne peuvent pas faire de bon ouvrage avec de mauvais matériaux, il ne faut point trop tendre à l'épargne ; ce qui n'eſt que trop ordinaire à la campagne, où, pour épargner une bagatelle, on eſt ſouvent obligé de bâtir deux mauvaiſes fois pour une bonne. Pour éviter le double embarras & la double dépenſe, il faut toujours employer de bons matériaux, ou du moins de paſſables, y en mettre aſſez, & ſur-tout être diligent à réparer, parce que les bâtimens en déſordre dépériſſent de jour en jour.

Hourdages ou *Maçonneries groſſieres & légeres.*

Hourder, c'eſt maçonner groſſiérement.

Je mets au rang des maçonneries légeres ; 1°. les murailles ſimples qui ſe font aux champs & à la ville, de charpente lattée, ou même contre-lattée, qu'on charge de plâtre ou de terre, avec un enduit par-deſſus.

2°. La limoſinerie, le ſaumurage, la bauge & le torchis. Ces ſortes d'ouvrages, quoique ruſtiques, ont leur utilité à la campagne, parce qu'ils coûtent peu, & qu'on y employe ce qu'on trouve ſous ſa main : auſſi s'ils durent moins qu'une groſſe maçonnerie, on les renouvelle plus ſouvent.

La Limoſinerie eſt une conſtruction de fondemens & de murs, faite avec du moilon & du mortier ſans parement de pierres. Les Limoſins ont donné ce nom à cette ſorte d'ouvrage, parce que c'eſt celui de la plûpart des Manœuvres de leur Province.

Le Saumurage eſt un mur de moilon ou de cailloux, qui n'eſt élevé hors de terre que d'environ trois pieds, & ſur lequel on poſe la charpente qui acheve le mur, quand tous les pans en ſont lattés, chargés, enduits & couverts. On appelle en quelques endroits cette maçonnerie baſſe, qui porte la charpente, *des ſolins* ou ſolinages ; & cet ouvrage, qui eſt très-commun en bien des Provinces, ne laiſſe pas que de durer, parce qu'il ne porte que de la charpente qui eſt peu exhauſſée.

Pour rendre cette maçonnerie meilleure, on la renforce par quelques chaînes de briques, ou par quelque grez qu'on y met d'eſpace en eſpace entre ceux des encoignures qu'on place ſous les poteaux corniers, afin que le bâtiment ſoit mieux ſoutenu. On n'acheve la maçonnerie du pied, qu'après que toute la charpente eſt achevée, montée, chevillée, & placée à demeure, pour que tout l'ouvrage ſoit mieux joint & ne faſſe qu'un corps.

La Bauge n'eſt autre choſe que de la terre franche mêlée avec de la paille ou du foin haché, bien paîtrie & bien corroyée : on s'en ſert beaucoup dans les pays où la pierre & le plâtre ſont rares. On appelle auſſi *murs de Bauge* ceux qui ne ſont faits que de cailloux liés avec de la bauge ſeulement : la plûpart des chaumieres ſont faites ainſi. Quand la bauge s'applique ſur de la charpente, comme pour granges, étables, & autres menus bâtimens, ils appellent cet ouvrage *du Torchis*, parce que le pan de bois ou charpente, qui n'eſt ordinairement qu'un aſſemblage de quelques mauvais petits poteaux lattés, étant dreſſé, on prend de la bauge, on la tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *Torchis* : on appelle ces bâtons des paliſſons ou palots, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la charpente, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre. Quand tout le mur eſt ainſi chargé, on en crépit la ſurface avec de la même bauge bien corroyée, on l'unit avec la truelle ; &, ſi l'on veut, on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit auſſi des planchers à la campagne de cette même matiere.

Cette espéce de cloisonage est de bien petite dépense; aussi est-elle légere & de peu de défense. On pourroit cependant la rendre plus solide, si on ne vouloit pas tant courir à l'épargne: par exemple, si la charpente du mur de bauge étoit plus serrée, les palissons n'ayant pas tant de longueur, en seroient plus forts. Il est bon d'observer encore de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à sécher, il se resserre & n'est plus arrêté; ainsi la muraille branle & tombe en ruine en peu de tems. Ces palissons doivent être de bois de chêne & de fente; ils valent mieux que lorsque ce ne sont que des rondins ou du branchage: plus la terre est détrempée, meilleur en est le torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau ni trop peu, mais de faire avec cette terre comme une espéce de pâte qu'on puisse manier lorsqu'on l'employe, ensorte qu'elle se lie bien l'une à l'autre.

Murs de Terre.

Toute sorte de terre y peut être employée, excepté la terre glaise, l'argilleuse & la sablonneuse: il faut préférer la plus forte, c'est-à-dire, celle qui se lie mieux, & qui garde la forme qu'on lui a donnée, en la comprimant dans la main: un peu de gravier y fait merveille. On l'employe un peu humide, à peu près telle qu'elle est ordinairement au-dessous de la surface de la terre. La fondation doit être de maçonnerie jusqu'à un pied ou deux au-dessus du terrein, afin de se garantir de l'humidité. Pour construire le mur, on jette la terre peu-à-peu dans des moules ou encaissemens portatifs de planches de sapin de deux pieds & demi de hauteur, & d'environ douze pieds de longueur: on bat & on presse chaque couche avec des espéces de massues destinées à cet usage. Lorsqu'un moule a été rempli jusqu'en haut, on le démonte pour le remonter à côté, & y construire de la même façon un autre pan de mur. On paye la façon de ces sortes de murailles, lorsqu'elles ont un pied & demi d'épaisseur, quarante-cinq sols par toise de Roi, sans compter l'enduit de mortier. On prétend que ces sortes de murs, bien enduits de mortier, peuvent durer plus de deux siécles, qu'on peut s'en servir pour bâtir des maisons à plusieurs étages, & qu'ils sont d'une solidité presqu'incroyable.

Des Enduits ou *Crépis.*

Il faut crépir tous les murs, même ceux de hourdage & de bauge, afin qu'ils ne dépérissent pas si vîte à l'eau, au soleil & à l'air.

Les enduits, dont on couvre les murs, se font avec de la chaux & du ciment ou du sable, ou bien avec du plâtre ou du stuc, qui servent en même tems à les blanchir: le stuc se fait avec du marbre blanc, bien broyé & sassé, & de la chaux.

Pour faire de beaux & bons enduits, il ne faut pas employer le sable aussi-tôt qu'il est tiré de la terre; il fait sécher le mortier trop promptement, ce qui fait gerser les enduits, à la différence des gros murs de maçonnerie, pour lesquels il ne faut pas que le sable ait été long-tems à l'air.

On fait aussi des enduits de badigeon, comme nous l'avons dit ci-dessus, page 32.

On fait même des enduits de simple bauge à la campagne, en la couchant avec la truelle sur les murailles qui sont de la même bauge; &, quand on veut, on les blanchit avec du lait de chaux, faute de plâtre.

On se sert aussi beaucoup à la campagne de *Blanc-en-bourre*, qui est une espéce d'enduit fait de terre, & recouvert de chaux mêlée de bourre.

On fait aux Indes un crépis avec de la chaux vive mêlée de lait & de sucre; &

après en avoir enduit les murailles, on les polit avec une agathe : ce qui les rend unies & luisantes comme une glace de miroir.

On blanchit les appartemens & les murailles à l'huile ou en détrempe : à la campagne on se contente souvent d'appliquer par-dessus l'enduit quelques couches d'eau de chaux. Je parlerai ci-après du blanc des Carmes & de plusieurs autres blancs.

Article IV.

De la Charpente & de la Menuiserie.

Le bois qu'on veut employer aux ouvrages de charpente, se débite de deux manieres ; soit en l'équarrissant avec la coignée, soit en le sciant de longueur. Les bois d'équarrissage sont les sablieres, les grosses solives, les poutres, &c. Les bois de sciage sont les petites solives, les chevrons, les poteaux, &c.

Le bois de charpente doit être coupé long-tems avant que d'être mis en œuvre, parce que lorsqu'on l'employe vert, il est sujet à se gerser, à se fendre, ou du moins à se retirer, ce qui gâte l'ouvrage. Il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier : *flacheux* veut dire un bois dont le carrelage n'est qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiser, & à réduire au cent : l'*aubier* est une partie molle & blanche, qui est entre le vif & l'écorce de l'arbre ; les Ouvriers l'appellent le lard du bois : c'est une chose qui y est très-préjudiciable, car il le corrompt & le fait pourrir en peu de tems, à cause des vers qui s'y mettent & qui se communiquent au bois voisin.

Le bois *roulé* n'est pas meilleur à mettre en œuvre ; il jette en-dehors des rognes ou mousses, qui sont comme des champignons ou mousserons : c'est un bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en séve ; il ne peut passer que pour de très-petits ouvrages.

Il ne faut pas non plus employer de bois échauffé, venté, ou sur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rousses, qui s'y forment, le font pourrir bien vîte. Les bois doivent encore être non-seulement vieux coupés, mais bien secs quand on les employe, afin qu'ils ne se déjettent point.

Il faut, autant qu'on peut, en mettant le bois en œuvre, principalement en fait de charpenterie, laisser de la séparation entre les bois, afin que le vent y puisse passer, ensorte que les plates-formes, poutres & solives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre, qui échauffent & pourrissent le bois ; c'est pourquoi on maçonne autour avec de la terre ou de la brique, ou on y met des planches : quelques-uns même laissent toujours quelque petit trou au bout des poutres, ou les font aller de longueur jusqu'au bout de la maçonnerie ; ensorte que les deux bouts de la poutre arrasent le mur en-dehors, pour que le vent puisse les rafraîchir. Les piéces de bois équarris doivent être mises *de champ*, c'est-à-dire, posées sur la partie la moins large ; & quand elles *bombent*, c'est-à-dire, qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement dessus ; c'est ce qu'on appelle les *mettre sur leur fort :* elles ont en ce sens beaucoup plus de force, & ne plient guères : de même que toute sorte de bois étant mis debout, peut porter un grand fardeau ; au lieu qu'il peut rompre & plier quand il est couché, ce qui est le contraire des pierres de taille.

On vend à Paris le bois de charpente au cent de piéces, & la piéce doit avoir douze pieds de long & six pouces en quarré, de sorte qu'elle contient trente-six pouces sur douze pieds de long : le cent de bois marchand se compte à cent quatre. Mais en fait de menuiserie, on n'estime point à la piéce de bois, mais à l'ouvrage entier.

Quand on choisit les bois dans les forêts, il faut préférer, pour bâtir, ceux qui croissent au midi, à ceux qui viennent du côté d'occident; les premiers sont pourtant souvent situés dans des endroits si chauds, que l'humeur en est trop desséchée: c'est pourquoi on choisit plutôt ceux qui sont du côté de l'orient ou du septentrion; ils sont les meilleurs, parce que le froid en conserve la nourriture, & l'humeur y est mieux distribuée, mieux cuite & mieux digérée: on les connoît même aisément, parce qu'ils y croissent plus haut, sont plus gros, ont un fil plus droit, & l'écorce presqu'unie & avec peu d'aubier. Quand on les met en piéces aussi-tôt qu'on les a abattus, ils sont sujets à se gerser & se fendre, à cause de leur grande humidité; ce qui vient souvent de la force & de la bonté du bois, comme le disent toujours les Charpentiers. Le tems le plus propre pour abattre les bois dans les forêts, est dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de séve: il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine lune & tout son décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laisser les bois abattus trois mois dans la forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermissent & se consolident.

Le chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir sur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne se pourrit pas.

Le châteigner est assez d'usage & bon pour la charpente, pourvû qu'il soit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le sapin n'est bon qu'en solives & en poutres; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs, de sorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le noyer sert beaucoup aux Menuisiers, sur-tout pour les ouvrages délicats & variés à la vûe. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces artisans les remplissent de *Futée*, c'est-à-dire, de poudre ou scieure de bois mêlée avec de la colle forte, ou bien d'un mastic composé de cire, de résine & de brique pilée: ce mastic vaut mieux que la futée, n'étant pas sujet à se gerser.

Le bois de Menuiserie doit être encore plus vieux coupé & plus sec que celui de charpente.

Il est bon de sçavoir que quand on attache des lambris contre les poutres ou solives, il faut y laisser de petits trous, afin que le vent y passe, & qu'il empêche que le bois ne s'échauffe l'un contre l'autre; car il peut arriver des accidens par les lambris attachés aux planchers contre les solives ou poutres que la pesanteur du bois fait affaisser & arréner, & même se corrompre & se gâter sans qu'on s'en apperçoive.

Les Menuisiers, qui travaillent en grosse besogne, sont appellés *Menuisiers d'assemblage*, & ceux qui travaillent à des cabinets & à des pieces de rapport & de marqueterie, on les nomme *Menuisiers de Marqueterie* ou *de placage*.

Examen de toutes les piéces de Charpente qui entrent dans une Maison.

La connoissance en doit être également agréable & utile à ceux qui font bâtir à la ville ou à la campagne.

Les *Sablieres* sont de grandes piéces de bois qu'on pose de leur longueur & de plat, ou sur leur haut, ce que les ouvriers appellent de champ, & toujours sur leur fort; elles ne doivent avoir de grosseur au plus que la moitié des poutres: il y en a à tous les étages du bâtiment, & c'est dans ces piéces qu'on emmortaise celles qui sont debout.

Les *Plates-formes* soutiennent la charpente de la couverture, & se posent sur le haut de la muraille où doit être l'entablement.

Les *Poteaux* sont de plusieurs sortes. Les *Poteaux-Corniers* sont les gros po-

teaux qui font les encoignures d'un bâtiment, & qui portent les poutres ou sablieres en cloisonage. Les *Poteaux de Croisées* sont les piéces de bois qui sont debout, & qui forment les deux côtés de la croisée. Les *Poteaux d'Huisseries* se posent à côté des portes, & ceux de *Remplage* ou *de Pan* se mettent entre les autres poteaux. On place les *petits Poteaux* au-dessous des appuis des croisées; & les *petits Potelets*, tant au-dessus des portes & des fenêtres, qu'aux exhaussemens des entablemens.

La *Croix de Saint-André* sert à remplir & entretenir les *Guettes* qu'on pose en contrefiche, & qui ont la figure d'une demi-croix de Saint-André. Les *Guetterons* sont de petites guettes qui se placent d'ordinaire sous les appuis des croisées, aux exhaussemens sous les sablieres d'entablemens, sur les linteaux des portes, dans les cloisons du dedans, & aux joints des lucarnes.

Les *Linteaux* sont les travers qui se mettent au-dessus des portes & des fenêtres.

Les *Lambourdes* sont les piéces de bois qu'on met sur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet: on appelle aussi *Lambourdes*, les piéces de bois qui sont aux côtés des poutres, & où il y a des entailles pour poser les solives. L'espace qu'il y a d'une solive à une autre s'appelle *Entrevous;* & ces entrevous se font avec des ais, du plâtre, ou autrement: on nomme ais d'entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *Entrait*, la piéce de bois qui soutient les arbalêtriers & les solives des planchers en galetas; les *Jambes de force*, celle qu'on pose sur les tirans pour porter & servir de jambes à l'entrait: on les y attache avec des liens au-dessous par tenons & mortaises, & elles s'assemblent par en-haut dans le *Bossage* du poinçon. Le *Bossage* sur des pierres est, comme je l'ai déja dit, lorsqu'en bâtissant on laisse des pierres non taillées pour y faire quelqu'ouvrage: il y a aussi des bossages sur les piéces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont je viens de parler, on appelle en général *Entraits*, les piéces de bois qui traversent & qui lient deux parties opposées dans la Couverture: il y a le grand & le petit entrait: on nomme particuliérement entraits ou *tirans*, les piéces qui soutiennent le poinçon, & qui posent sur les forces.

Le *Poinçon* s'assemble & se met sur le milieu de l'entrait, avec les *Jambettes* sous les arbalêtriers, & les doubles entraits assemblés de niveau ou en contrefiche dans les arbalêtriers; ce qui forme *la Ferme* entiere. On appelle poinçon, une piéce de bois qui est toute droite sous le faîte d'un bâtiment, & qui sert pour l'assemblage des fermes, faîtes ou soufaîtes, ou bien qui aide à suspendre un tirant ou une poutre qui a trop grande portée; & en ce cas on attache au poinçon une soupente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les arbalêtriers se posent des *Tasseaux* à mortaises & à tenons, avec échantignoles au-dessous, pour soutenir chaque *cours de panne*.

Les *Arbalêtriers* ou *petites Forces* sont les deux piéces de bois qui vont se joindre au haut du poinçon, & qui avec un seul entrait font la petite ferme.

Cours de Pannes sont un, deux ou trois rangs de pannes les uns sur les autres; & les *Pannes* sont de longues piéces de bois sur lesquelles on applique les chevrons; elles passent en travers sur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture, autant de cours de panne qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *Tasseaux* sont les piéces qui portent les pannes, & les *Echantignoles* sont celles qui soutiennent les tasseaux: il faut qu'elles soient *embrevées*, c'est-à-dire, posées dans une entaille faite quarrément sur l'arbalêtrier, à la profondeur d'environ un pouce par en-bas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *Chevrons* sont des piéces sur lesquelles on pose la couverture du bâtiment,

& où on attache les lattes. *Brandir le chevron sur la panne*, c'est le mettre sur la panne, les percer tous deux, & y mettre une cheville de bois quarrée qui les traverse. Le *Chevron de croupe* monte depuis la plate-forme jusqu'au haut du poinçon, où il se met *par à-bout*, c'est-à-dire, par embrevement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pousser : il tient dans le bas à tenons & à mortaises dans le *Blochet*, ou dans les *Pas*, quand il n'y a point de blochet, & qu'il n'y a qu'une fabliere en plate-forme. On met quatre chevrons à la latte à tuile de quatre pieds de longueur.

On appelle *Tenon*, le bout d'une piéce de bois qui entre dans une *mortaise*, qui est l'ouverture faite dans le bois pour y assembler les tenons; & les côtés du tenon s'appellent *Epaulement*, principalement le côté, qui n'est pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piéce de bois. Les *Pas* sont des espéces d'embrevemens taillés dans la sabliere ou plate-forme, espacés d'un pied l'un de l'autre pour avoir quatre chevrons à la latte. Les *Blochets* sont des piéces de bois qui tiennent en état les chevrons de croupe & les jambettes des couvertures : on pose les blochets sur les sablieres des croupes & des longs pans.

La *Ferme* est un assemblage en triangle des piéces de bois qui sont au-dessus de chaque travée ; c'est sur elle que posent les autres piéces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les blochets sur les sablieres, qui sont assemblées l'une à l'autre avec des entre-toises, de maniere qu'elles ne font que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *Esseliers*, particuliérement où il se fait des *Croupes*, que l'on nomme *Petits Esseliers dans les Grands*. Esseliers de *Fermes*, esseliers de *Croupes*, *grands* esseliers, ce sont des piéces de bois qui s'assemblent diagonalement à deux autres, faisant angle obtus, à la différence des *Liens*, qui font le même effet à deux piéces assemblées à angle droit aux arrêtiers ou aux coyers : lorsqu'ils sont ceintrés, on les nomme *Courbes ralongées*. Les *Esseliers* se mettent sous les arrêtiers & les coyers, & les *Liens* sous les chevrons & les entraits. Ce qui se nomme *Courbe* sous les fermes, s'appelle courbes ralongées, quand elles sont sous les coyers & les arrêtiers ; & les *Courbes* ne sont autre chose que les liens & les esseliers, qui sont courbes : il y a encore les petits esseliers qui s'assemblent dans les grands, & qui sont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand esselier.

Les *Goussets* sont les piéces qui se mettent dans les enrayeures d'un entrait à l'autre, & les enrayeures sont les entraits des fermes d'assemblage.

Le *Coyer* est ce qui va d'un poinçon ou d'un gousset à l'arrêtier, & dans lequel se met au-dessous le grand esselier.

L'Embranchement est une piéce de bois qui sert sur les couvertures de petit entrait dans l'empanon & le coyer, & qui les lie l'un à l'autre.

L'Empanon est un chevron qui ne monte pas jusqu'au haut du faîte, mais qui doit s'assembler à l'arrêtier avec tenons & mortaises, du côté des croupes & des longs pans, sans y employer de clous.

Les *Arrêtiers* sont les piéces de bois qui vont, des quatre encoignures d'un bâtiment en croupe, s'attacher au haut des poinçons, & par en bas dans des pas ou blochets.

Le *Faîte* est la piéce de bois qui fait le haut de la charpente d'un bâtiment ; & où les chevrons sont arrêtés. Les *Soufaîtes* se posent au-dessous des faîtes.

La *Contre-fiche* est une piece de bois qui s'appuye contre une autre, comme pour l'étayer.

Les *Contrevents* sont des piéces de bois qui se mettent aux grands combles, en croix de Saint-André ou en contre-fiche, pour entretenir & *contreventer* du haut

d'une ferme en bas de l'autre, & pour empêcher le *hiement* des fermes & chevrons; c'eſt-à-dire, pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre. Dans les lieux expoſés aux gros vents & aux grandes pluies, la charpente des couvertures & tout ce qui eſt au-deſſous, ſouffrent & dépériſſent beaucoup dans les coins ou angles de rencontre, où la pluie & le vent font toujours effort: c'eſt pourquoi, au lieu d'y faire la charpente à angles, on arrondit les coins par des piéces courbes ou autrement, afin que ces coins étant ouverts & évaſés, l'eau & le vent coulent également ſur toutes les couvertures, & elles ont beaucoup plus d'égoût.

Les *Liernes* ſervent pour les planchers en galetas, & s'aſſemblent ſous les faîtes d'un poinçon à l'autre.

L'Enchevêture s'entend des deux ſolives qui terminent la longueur des cheminées. Le *Chevêtre* s'employe pour en terminer la largeur, & pour ſoutenir les ſolivaux qui s'emmanchent dedans avec tenons à mordans.

Sur tout ce détail des piéces de charpenterie qu'on vient de donner, on peut, en s'en faiſant une petite étude, ſçavoir toutes les parties d'un bâtiment conſtruit en bois, & devenir par-là ſoi-même ſon Architecte.

On a vû au commencement de cet article, que les Charpentiers vendent à Paris le bois au cent; mais on n'a pas dit combien ils le vendent: on va le marquer ici.

Le bois neuf mis en œuvre & poſé en place, ſoit pans de bois, cloiſons, planchers, eſcaliers ou combles, toiſés aux us & coutumes de Paris, le cent ſe vend cinq cent livres. Le vieux bois, employé comme ci-deſſus, le cent ſe paye, aux Charpentiers pour le remploi, quatre-vingt dix livres. Lorſqu'on a du vieux bois des démolitions de bâtimens, & qu'il peut encore ſervir, les Charpentiers le reprennent à raiſon de deux cent livres le cent. Quand c'eſt du vieux bois de ſapin, ils ne le reprennent qu'à raiſon de cent cinquante livres le cent.

Paſſons à la menuiſerie. Les *Portes* à la campagne doivent être ſimples, mais de bonnes planches de chêne, aſſemblées en *rainure*, c'eſt-à-dire, par canal fait dans le bois. Cet aſſemblage eſt le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne ſe fait qu'avec des planches miſes de travers, qu'on cloue à celles qui ſont poſées debout, qu'on appelle montans, & qui ſont le principal corps de la porte. C'eſt ainſi qu'on fait la plûpart des portes aux villages. Si ce ſont de grandes portes pour des cours, on les ſoutient par derriere d'une croix de Saint-André qu'on y attache avec des clous. Quant aux portes des écuries & étables, on les retient avec deux barres de bon bois qui ſont clouées en travers. Quelques-uns ſe ſervent de bois blanc pour ces portes de peu de conſéquence; mais lorſqu'elles ſont expoſées à la pluie, elles ne durent guères: c'eſt pourquoi il vaut toujours mieux les faire de bois de chêne, c'eſt un ménage. Il y en a qui au lieu de clous ſe ſervent de chevilles de bois pour tenir les barres qui ſoutiennent les portes; mais les clous ſont plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *Portes cocheres* deux ou trois bandes de fer, plates & percées tout du long, pour les attacher contre la porte avec des clous qu'on rive en dedans. Le bout de la bande eſt retourné en rond de la groſſeur du gond, afin qu'il y puiſſe entrer.

On met ordinairement (& l'ouvrage n'en vaut que mieux) un *Pivot* ſous le bas de la porte, pour la ſoutenir & pour la faire ouvrir & fermer plus aiſément. Le pivot prend ſous le bas de la porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer miſe à plomb au droit des mammelons des gonds qui ſont deſſus. On appelle mammelon, le bout du gond qui entre dans ſa penture.

On attache, aux portes charretieres de la campagne, un fléau ou grande barre de bois qui en traverſe toute la largeur, & qui tourne ſur un boulon de fer par où elle

elle eſt attachée à la porte pour la tenir fermée, avec une ſerrure quarrée & un verouil, ou bien avec un moraillon par le bas. C'eſt la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes portes des baſſe-cours.

Les *Croiſées* ſe font de bois de chêne, à carreaux de verre, avec des contrevents en dehors. On ne fait plus à préſent de chaſſis à panneaux, à moins que ce ne ſoit pour des bâtimens de baſſes-cours. Les contrevents ſe font ordinairement d'un bois léger, afin qu'ils ne chargent point ſur les gonds; ils ſont tout ſimples; & pour les faire durer long-tems, on y fait mettre une couche en huile.

On met, ſi l'on veut, des chambranles aux fenêtres, aux cheminées & aux portes. Un chambranle eſt l'ornement qui borde les trois côtés de ces piéces: elles en ſont plus propres. Il y a encore d'autres choſes, dans les maiſons de campagne qui ſont du reſſort d'un Menuiſier, comme des armoires ſimples pour mettre en réſerve les proviſions, des tablettes pour la batterie de cuiſine, des tables à manger, ainſi que pluſieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui tous doivent être de bon bois, & travaillés ſelon l'art. On ne parle point ici de lambris, pilaſtres, boiſeries à panneaux, parquets & autres ornemens, qui tiennent plus du faſte des villes, que de l'économie champêtre, & qui nous meneroient trop loin.

Article V.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on eſt preſque toujours trompé dans le choix ou dans l'emploi des matériaux, & cela tantôt par l'ignorance ou la pareſſe des Ouvriers, tantôt par leur mauvaiſe foi, quelque confiance qu'on ait en eux, voici quelques remarques pour s'en garantir.

Tromperie des Entrepreneurs & Maçons.

C'eſt leur faute lorſqu'ils bâtiſſent leurs fondemens ſur un ſol douteux: ſouvent auſſi l'impatience qu'ils ont de voir bientôt leur entrepriſe à fin par une vûe d'intérêt, leur fait faire précipitamment un ouvrage de peu de durée; ſouvent encore ils ne mettent point les fondations du même niveau: le bâtiment en ſouffre; car les parties de la terre n'étant pas toujours également fermes, un mur, qui ſera par le haut ſurchargé par l'emplacement des poutres, aura un appui inégal, & baiſſera en cet endroit.

C'eſt pécher en fait de bâtiment, lorſqu'on ne garnit pas les ouvrages, & qu'on laiſſe des vuides entre les matériaux. Cette tromperie eſt aſſez ordinaire aux *Tâcherons*, c'eſt-à-dire, aux Ouvriers qui travaillent à la tâche; & c'eſt un des plus grands défauts: il y va ſouvent de la ruine d'un mur, parce que ces vuides qu'ils laiſſent, ou qui ne ſont remplis que d'une poignée de boue détrempée ou de mortier, ne ſuffit pas pour lier les moilons l'un ſur l'autre; enſorte que le mur n'a ni conſiſtance uniforme, ni ſolidité.

Les Ouvriers trompent encore, lorſque, mettant en parade le beau côté des moilons, ils ne mettent derriere que de la pierraille ſans ordre & ſans union, pour racheter l'épaiſſeur des murs & avancer leur beſogne.

C'eſt auſſi une tromperie, lorſqu'ils emploient les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des carrieres. Le bouzin, qui eſt le deſſus des pierres qui ſortent de la carriere, n'eſt point reçu dans les bâtimens; & lorſque les Tâcherons l'emploient, c'eſt parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils

gagnent plus de terrein : mais ils ne doivent employer que des pierres ébouzinées & équarries ; c'est ce qu'on appelle pierres façonnées à *vive-arrête*.

Entre tous les vices des ouvrages de maçonnerie, celui de couper les gros murs pour y faire passer les tuyaux de cheminées, sous le prétexte d'ôter dans les chambres les saillies qu'y font ces tuyaux, est un des plus préjudiciables aux bâtimens : c'est pourquoi il est bon d'y faire attention.

Il faut aussi prendre garde qu'au lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaisseur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'emplissent le milieu des murs que de poussiere ou de boue, au lieu de mortier.

D'un autre côté, la surabondance de mortier est aussi une tromperie à laquelle les Limosins sont très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moilon ou de tuileau, parce que cela leur consomme du tems, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une si bonne liaison, que lorsque le moilon y est mêlé.

Le *Lait de Chaux* qu'on met sur le sable pour en faire du mortier, est une friponnerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne consistance, puisque le lait de chaux n'est autre chose que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint, & elle n'est bonne que pour blanchir les murailles.

J'ai vû des Maçons assez fripons & assez hardis pour vouloir compter comme pierre de taille, des endroits qu'ils n'avoient qu'enduits de badigeon, comme je l'ai expliqué ci-dessus.

Il faut aussi prendre garde si les murs de cloisons, qu'ils remplissent de plâtre ou de bauge, sont bien lattés & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils savent que, dans les lieux cachés, le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au lieu de neuf ; ou du bois plein d'aubier & de flache, au lieu de bois à vive-arrête ; ce qui est positivement défendu.

2°. Ils mettent souvent en œuvre du bois échauffé ; ils en ont la connoissance ; c'est pourquoi ils ne sont point excusables lorsqu'ils tombent dans le cas ; & comme ils ne doivent rien donner qui ne soit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flacheux, & qui ne soit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort-bois, ni même de bois blanc. Voyez l'explication de ces termes & de ses défauts au Chapitre du commerce du bois ci-après.

3°. Les Charpentiers trompent pareillement, quand, ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils emploient du bois d'une moindre grosseur, & en moindre quantité.

5°. Ils péchent encore contre la bonne foi, lorsqu'après avoir fait un marché à la toise aux us & coutumes, ils se servent de bois de mesure, qui, par la nature de ce toisé, en augmentent la quantité & la grosseur : ce n'est pas qu'il ne soit aisé de se parer de cette tromperie ; ainsi il est de l'intérêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il est dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toise ; car les Compagnons, qui savent la nature à laquelle les bois seront toisés, réduisent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, & coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, qui est un vol manifeste d'une partie du bois : ajoutez que le Charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quan-

tité ; après cela, il ne faut pas s'étonner si bien des gens sont ruinés à bâtir : c'est pourquoi il est bon d'entrer en connoissance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la campagne, où ces sortes d'Ouvriers croient trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres Ouvriers, par l'impuissance où l'on est d'aller soi-même vérifier leur travail : ils en ont moins d'occasion dans les ouvrages neufs que dans les autres, si ce n'est quand ils emploient de mauvaises lattes pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'est dans les réparations & les recherches qu'ils trompent le plus. Quand on toise la couverture aux us & coutumes, les Couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, & y en mettent des neuves ; ils en font de même au haut des faîtes, dans tous les égoûts & le long des plâtres, & ils posent les vieilles dans le milieu du comble ; ensorte qu'ils font d'un comble un tableau, dont la tuile neuve fait la bordure. Par-là leurs plâtres se toisent par-tout, ils se trouvent pied par pied, & se payent sur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils sont mis : par cette ruse, ils tirent d'un sac de plâtre, qui vaut cinq ou six sols, sept à huit francs ; au lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre, toisé, comme on a dit, ne leur produiroit que trente sols : c'est pourquoi, sur ces remarques, il est bon, pour se mettre à couvert de cette fraude, de stipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils fassent, & non pas abandonner l'ouvrage à leur foi. Cet article est de très-grande conséquence, pour ne pas dépenser dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuisiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne notre bâtiment de campagne, les Menuisiers trompent en mettant en œuvre de mauvais bois : ce qui se manifeste bientôt lorsqu'il est vert, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé ; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoissance dans les ouvrages de menuiserie, il est aisé de voir si l'assemblage du bois est bien fait, soit en rainure ou autrement.

Tromperies des Serruriers.

Ils trompent en achetant chez les Quincailliers des serrures vieilles, mal garnies & de mauvais fer, quoique sur la foi de leur réputation on les paye comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude consiste encore à fournir du fer aigre ou moins pesant qu'ils ne le mettent dans leur mémoire : ce qu'il faudroit vérifier avant que les serrures fussent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au lieu d'asseoir leur carreau sur du plâtre pur, ils ne le posent que sur de la poussiere ; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très-peu ; & lorsqu'on se plaint qu'ils l'assoient mal, ils disent que s'ils le posoient sur du plâtre pur, ce plâtre le pousseroit : ce qui est très-faux, puisqu'il est d'expérience que le plâtre pur attache le carreau si serrément, que jamais il ne se détache.

Voilà à peu près les tromperies ordinaires des Ouvriers en fait de bâtiment : il faut aussi avouer qu'ils y sont quelquefois contraints par la nécessité qu'on leur im-

pose. Les Ouvriers de toutes sortes de professions cherchent à travailler; mais un avare, qui veut avoir pour rien les matériaux, l'art & la peine des Ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire : à quoi les honnêtes gens ne les exposent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir, est encore souvent l'occasion des fraudes des Ouvriers; ils ne manquent pas d'augmenter cet empressement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais matériaux, & ne font que superficiel un ouvrage dont le maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des Ouvriers, qui, dans le cours des ouvrages, les savent prodiguer pour se tailler de la besogne : il faut, dès l'entrée, leur imposer silence; stipuler que si le cas arrivoit qu'on changeât quelque chose, il seroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait suivant le marché pour le défalquer : c'est une clause qui ferme la porte à l'estimation, qui est le salut de tous les Ouvriers.

Le secret pour tenir les Maçons en respect, est de régler la maniere du toisé, à la charge de ne toiser pour telle chose que ce soit les vuides.

Pour la charpente, il faut arrêter précisément le toisé de bout-avant, qui sera fait seulement sur la longueur des bois. Il faut prescrire la quantité de bois qui entreront dans les combles, dans les planchers & dans les cloisons, la distance qu'il y aura entr'eux, & fixer les grosseurs différentes des bois, selon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre; & il faut absolument rejetter tout toisé aux us & coutumes : c'est où les Ouvriers attendent les Bourgeois pour les tromper.

Lorsqu'on aura un marché à faire avec un Couvreur, on stipulera que l'ouvrage sera toisé quarrément de bout-avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les rueillées, les égoûts & le reste; & que pour prévenir toutes difficultés, il sera mis une ficelle d'un égoût à l'autre, en traversant tous les toîts, laquelle ficelle sera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour, sur cette ficelle, être formé le toisé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire sur la mauvaise façon des ouvrages, tant de maçonnerie, charpenterie, que menuiserie & couverture, n'est que trop expérimenté pour en douter : ainsi, comme il n'y a point d'instructions qui ne soient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir, y trouveront leur compte. Les Ouvriers, qui se fâcheront de ce qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoueront coupables : les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

Article VI.

Du Toisé.

Quoiqu'on sache le prix de tous les matériaux & ouvrages, on ne peut néanmoins savoir à combien pourra revenir le total du bâtiment, si on ne sait le toisé, & de quelle façon les Maçons, Charpentiers & autres Ouvriers le pratiquent, parce que c'est d'eux qu'on dépend pour l'exécution; & c'est à la toise qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables. Il n'y a que quelques petits endroits de province où l'on puisse, en bâtissant, se passer des régles du toisé, parce que celui qui bâtit, n'y emploie que des gens à la journée, ausquels il fournit & fait faire tout sous ses yeux; encore le toisé lui est-il nécessaire dans ce cas particulier, pour savoir ce qu'il fait, comme on va le voir par le détail.

Le toisé n'est autre chose que le mesurage d'une surface ou d'un corps solide, qui se fait avec une mesure de six pieds de long. Cette mesure est ordinairement de bois, & les pieds & pouces y sont marqués par des lignes qui traversent la toise,

ou par des petits clous. On mesure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui sont plus sûres que la mesure de cordes.

On appelle toise *Courante*, celle où on ne mesure que la longueur; toise *Quarrée* ou de *Surface*, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur; ensorte que la toise *Quarrée* a six pieds de longueur, autant de largeur, & par conséquent trente-six pieds d'aire, parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total, qui s'appelle *Aire* ou *Sole* en fait de superficie: & on nomme toise *Cube*, celle qui a six pieds en tout sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur; ensorte que toute la toise cube contient deux cens seize pieds cubes. Tellement que la toise courante est une simple ligne, la toise quarrée une surface, & la toise cube un corps solide, qui est compris dans six quarrés égaux, comme un dez; car on nomme *Cube* tout corps solide, dont les six côtés sont égaux, & on appelle corps ou solide tout ce qui a longueur, largeur & profondeur ou hauteur: ainsi un fossé, quoique vuide, est un *Corps*, un *Solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur: de cette sorte, les six pieds, que la toise cube a en longueur, étant multipliés par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui, multipliés par les six pieds que la même toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cens seize pieds pour la masse totale de la toise cube, comme je l'ai dit.

Il y a trois choses à savoir dans le toisé; 1°. ce qu'il faut toiser; 2°. comment on toise; 3°. sur quel pied estimer les différens ouvrages de chaque art qu'on toise: car comme chaque profession fait beaucoup d'ouvrage ou de fournitures différentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene & on réduit le tout à une certaine mesure, qui sert de régle pour évaluer tout ce qu'il y a d'ouvrages & de fournitures. Par exemple, dans les ouvrages de maçonnerie, c'est la toise de gros mur qui sert de régle, & on y réduit par estime les enduits & autres ouvrages inférieurs, dont on fait le toisé & l'estimation: en charpenterie, on compte & on toise à la *piéce* & au cent de piéces, & on réduit à la piéce les différentes façons & les différens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'opération en est aisée à comprendre & à faire. Quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & réguliere, il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des toises quarrées & des toises cubes, c'est-à-dire, multiplier, pour les surfaces, la longueur par la largeur; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi, pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur, multiplier l'une par l'autre; & le produit, qui en viendra, étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vuide total du fossé, & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse soient égaux par-tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajouter la largeur de la base, à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse; qui étant multiplié par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vuide: de même des turcies ou levées des canaux ou rivieres.

Nous expliquerons bientôt la maniere de toiser les autres ouvrages de figures inégales, comme voûtes & marches d'escaliers; ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne pas toiser; pour cela, il faut connoître les deux sortes de toisés qui sont en usage.

Des deux sortes de Toisés.

L'un s'appelle toisé *aux us & coutumes* de Paris, & l'autre toisé à *bout-avant sans retour.*

Par le premier, on toise les vuides aussi-bien que les pleins, à moins que ces vuides ne soient excessifs, ce qui ne se trouve jamais au dire des Experts-Architectes: on toise aussi toutes les saillies & toutes les moulures; de sorte que toute piéce de moulure, quelque petite qu'elle soit, comme un filet & un quart de rond, est comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-pouce: si bien que, par cette maniere de toiser, une corniche, qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de six pieds. Quand les marchés sont conçus en ces termes, *selon les us & coutumes* de Paris, les Maçons enrichissent leurs ouvrages & embellissent les bâtimens de moulures & de saillies le plus qu'ils peuvent.

C'est pour remédier à ces abus, que l'autre maniere de toiser à *bout-avant sans retour* a été établie par l'Ordonnance de Henri II de 1557, & cette Ordonnance oblige les Maçons à enrichir leurs ouvrages & orner le bâtiment de saillies & de moulures, suivant sa qualité, sans que les saillies & moulures puissent être toisées, non plus que le vuide, mais seulement le plein; ainsi il est aisé de voir que ce toisé est bien avantageux aux Bourgeois qui font bâtir, que le toisé aux us & coutumes: aussi les Entrepreneurs & Maçons savent-ils bien éluder l'Ordonnance, & les Bourgeois sont toujours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiser soit disertement & amplement prévûe & expliquée, & toutes les clauses du marché bien exprimées, comme je le dirai en particulier, en parlant du toisé de maçonnerie & de charpenterie.

Toisé de Maçonnerie.

I. Selon les us & coutumes, tous les murs, soit de pierre de taille ou de moilon, se toisent toise pour toise, de quelqu'épaisseur qu'ils soient, & l'on ne rabat aucun vuide pour les croisées, ni même pour les portes cocheres, quand il y a un seuil de pierre de taille; s'il n'y en a point, on rabat la moitié du contenu aux portes. On ne toise point les tranchées & rigoles.

Les saillies, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c. se toisent outre le corps des murs; & s'il se trouve des ornemens, figures ou armes, on ne les toise pas, on les estime.

Les cloisons recouvertes des deux côtés, les enduits des galetas, à cause qu'il faut contre-latter le scellement des lambourdes, qui supportent les ais & parquets, les pavés, carreaux & les languettes de tuyaux de cheminées, vont pour gros murs: néanmoins il y en a qui ne comptent ces scellemens qu'à trois toises pour deux.

Les airs & planchers de plâtre, les cloisons, non recouvertes de part ni d'autre, & les aîles de lucarnes, vont à deux toises pour une: si elles sont recouvertes d'un côté, elles se comptent à trois toises pour deux.

L'enduit des vieilles murailles, qu'il faut rehacher, se compte à six toises pour une; mais quand elles n'ont jamais été enduites, ou quand il y a beaucoup à réformer & à rétablir, les enduits vont à quatre toises pour une.

Les solins, qui sont au-dessus des poutres, ne se comptent qu'à un quart de pied chacun. On compte un pied pour chaque scellement de corbeaux, lorsqu'ils sont scellés avec bon tuileau & plâtre sur le derriere; & bons éclats de pierres sur le devant; on compte aussi un pied pour chaque scellement de gond aux contre-

vents; mais pour le ſcellement des autres, on ne compte que demi-pied. Le ſcellement des barreaux de fer ſe toiſe pour demi-pied chacun dans la pierre de taille, & dans le plâtre pour un quart: on compte auſſi demi-pied pour chaque piéce de moulure, quoiqu'elle n'ait pas plus d'un doigt de groſſeur.

Mais il faut remarquer que tous ces marchés à une, deux, trois & quatre toiſes, pour une de gros mur, ne s'eſtiment de la ſorte que lorſqu'on entreprend un bâtiment entier, où il y a beaucoup de mur de maçonnerie: car s'il ne s'agiſſoit, par exemple, que de l'enduit d'un lambris, la toiſe duquel va pour toiſe de gros mur, en fourniſſant de lattes & de clous, cette toiſe d'enduit, en n'y faiſant point de nouveau mur de maçonnerie, ne ſeroit priſée que quatre livres ou environ; au lieu qu'elle paſſeroit pour le prix de huit & neuf livres en un bâtiment neuf, à cauſe que le Maçon, en ce cas, fait meilleur prix de la toiſe de gros murs, laquelle il n'entreprendroit pas quelquefois pour douze livres, s'il n'y avoit point d'autre beſogne que du gros mur.

On toiſe aux marches, tant la hauteur que la largeur, ou giron & pas; & en cette façon de toiſé, elles vont pour gros murs: ſi ce ne ſont marches tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur.

L'arc de la voûte ſe toiſe par-dedans œuvre: & pour toiſer le remplage des reins de la voûte en berceau, on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de toute la voûte: pour celles qui ſont en lunettes ou en voûtes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc. Il y en a qui prennent toujours le tiers pour toutes ces ſortes de voûtes, comme on fait pour celles en berceau.

Les piles de pierres de taille qui ont quatre faces, telles que peuvent être celles qui ſont dans les caves & offices, & qui ſoutiennent des arcades, ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur; tellement que ſi une pile a quatre pieds de large & deux d'épais, elle ſera toiſée pour ſix pieds.

Les tuyaux & manteaux de cheminées ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher: les âtres de cheminées, faits de grands ou petits carreaux, vont pour un ſixiéme de toiſe.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont toiſe pour toiſe; les recouvremens des poutres & ſablieres, trois toiſes pour une; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe; le redreſſement des planchers à remettre de niveau, vont trois toiſes pour une de gros mur: on ne compte rien pour le ſcellement des croiſées à un mur neuf.

Les tuyaux des privés de poterie ſe toiſent par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour; & s'il n'y a point de poterie, ils ne vont que pour trois pieds: chaque ſiége ſe compte pour douze pieds; les ventouſes pour trois ſur leur hauteur; & les contre-murs, qui ſont derriere les tuyaux & juſques dans les foſſes & caves, vont toiſe pour toiſe.

Les fours à cuire le pain, vont pied pour toiſe, ſi le four a ſix pieds dans œuvre.

II. Quoique l'Ordonnance que j'ai rapportée ci-deſſus, aſſujettiſſe les Entrepreneurs & Ouvriers à orner leurs ouvrages, ſans pouvoir compter, ni ſaillies, ni moulures, ni vuides, cependant l'uſage eſt aujourd'hui de toiſer tant le vuide que le plein, même juſqu'à la pointe des pignons & ſommités des lucarnes, & le tout quarrément; tellement qu'en toiſant le vuide auſſi-bien que le plein, il ſe trouve quelquefois plus de vuide que de plein & rempli de maçonnerie: ce qui cauſe de grands différends entre celui qui a fait bâtir, & l'Entrepreneur ou Maçon, quand ſe vient au toiſé; car ſouvent ceux qui font bâtir, n'entendant pas ces termes de l'art, ſe trouvent trompés dans leur calcul; ſur quoi les Maîtres

Maçons répondent qu'ils eussent fait leur marché à plus haut prix, si le toisé se fût fait plus désavantageusement pour eux. C'est pourquoi, à mon avis, il seroit bon, comme quelques-uns font, d'expliquer dans les marchés plus nettement & clairement les termes du toisé, & y déclarer en termes exprès, si on entend toiser, ou non, les saillies & moulures à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, ou si elles ne seront point toisées du tout; comme pareillement si le vuide se toisera aussi-bien que le plein, ou bien si on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Quand on veut toiser autrement qu'aux us & coutumes, il faut donc spécifier exactement, par un devis, la condition à laquelle on veut toiser, & dire que les murs, quoique remplis d'architecture, pans de bois, tuyaux & manteaux de cheminées, ne seront néanmoins toisés, mais seulement le corps des murs, pans, tuyaux & manteaux, qui tous se toiseront depuis l'extrémité du haut d'iceux, & sans rabattre aucun vuide.

On croit communément avoir meilleur marché quand on a ainsi statué par un devis, qu'il ne sera toisé aucune saillie dans tous ces endroits, quoiqu'il s'y en trouve: cependant il faut avouer qu'on paye assez souvent tout autant, & quelquefois davantage, que si on toisoit les saillies après le corps des murs, parce que tous les Entrepreneurs sont assez éclairés pour savoir à combien la toise leur peut revenir, les saillies comprises, sans qu'elles soient toisées, & le gain qu'il y faut faire; ensorte qu'on peut dire que cette maniere de toiser ne sert qu'à soulager l'esprit de celui qui fait bâtir, & l'éclairer lors du toisé, parce qu'il voit plus clair en une hauteur & une largeur, que quand il faut toiser après coup tous les membres de l'architecture, où il ne connoît plus rien.

Pour lever un autre doute, qui fait naître assez souvent des procès, il faut encore observer que toutes saillies qui sont sur un corps de maçonnerie, quand elles se toisent, doivent suivre le prix de la toise: ainsi si c'est mur de pierres de taille, les saillies qui y seront, doivent aller au même prix; de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées, cela préviendra la contestation, & tout doit rouler sur le prix qu'il faut concerter auparavant avec gens connoissans & de probité.

Toisé de la Charpenterie.

Comme on vend le bois quarré ou de charpenterie à la piéce & au cent de piéce, il faut le sçavoir réduire à la piéce: pour cela, il n'y a qu'à savoir que chaque piéce de bois doit avoir douze pieds de long sur six pouces en quarré, ou la valeur; de sorte qu'elle contient en soi cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces cubes. Pour le connoître, il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piéce par sa largeur, & le produit par sa longueur. *Exemple.* Un morceau de bois a six pouces de gros, & douze pouces de large; en multipliant six par douze, cela fera soixante-douze pouces: cette même piéce de bois aura six pieds de longueur, qui font soixante-douze pouces; en multipliant les soixante-douze pouces du produit de la largeur & grosseur par les soixante-douze pouces de la longueur, l'on trouvera que le produit total sera de cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces, qui est le contenu de la piéce. Par cette régle, toutes sortes de piéces, de quelque longueur, grosseur & largeur qu'elles soient, peuvent & doivent être ainsi réduites.

Nota. 1°. En faisant marché de bois, il faut en marquer dans les devis, toutes les grosseurs & longueurs, ainsi que l'on désire qu'elles soient mises en œuvre, & mettre dans le marché, qu'en cas qu'ils emploient le bois plus gros, il ne sera rien compté pour la grosseur excédente; mais que si le bois est de moindre grosseur

grosseur que celle énoncée au marché, il sera déduit d'autant sur le marché.

Nota. 2°. Qu'aux us & coutumes de Paris, cinq pieds de bois mis en œuvre, sont comptés pour six, six & demi pour sept & demi, huit pieds passent pour neuf, dix pour dix & demi, onze pour douze, treize pour treize & demi, quatorze pour quinze, seize pour dix-huit, & vingt-deux pieds pour vingt-quatre, qui font quatre toises.

Toutes ces mesures se comptent ainsi, parce que tous les bois qui se débitent dans les forêts, sont de six pieds, de neuf, de dix & demi, de douze, de treize & demi, de quinze, de dix-huit, de vingt-un pieds & toises.

Nota. 3°. Qu'en toisant les balustres d'un escalier, on les évalue, s'ils sont quarrés, à deux balustres pour piéce; & s'ils sont tournés, il en faut quatre pour piéce.

Il se rencontre quelquefois de la difficulté pour le toisé des piéces de charpenterie, comme dans le toisé de la maçonnerie: car les solives, qui ont cinq pouces sur sept, se toisent comme si elles avoient six pouces en quarré, qui font trente-six pouces en surface; au lieu que cinq multipliés par sept, n'en font que trente-cinq.

De plus, comme les piéces de charpenterie fournies par les Marchands, augmentent en longueur, & sont plus grandes les unes que les autres de trois pieds, sans qu'il s'en trouve de sept ni de huit pieds, de dix ni d'onze, de treize ni de quatorze, de seize ni de dix-sept, & ainsi des autres consécutivement, quand la longueur d'une piéce approche de plus près la piéce du Marchand, qui excéde en grandeur immédiatement une autre moindre, comme quand elle approche de plus près la grandeur de douze pieds que de neuf, elle est toisée comme si elle étoit longue de douze pieds, encore qu'elle n'ait guéres plus de dix pieds & demi de long, parce que les Charpentiers disent que la rognure qui resteroit, leur demeureroit inutile, pour être trop courte: si elle n'a que dix pieds de long, elle ne sera toisée pour douze pieds, mais pour dix seulement, à cause qu'il leur restera deux pieds de rognure, qu'ils peuvent faire servir: si elle est de dix pieds & demi justement, elle ne doit passer aussi pour une piéce longue de douze pieds, mais pour une de dix pieds & demi, d'autant qu'en coupant & sciant une piéce de vingt-un pieds de longueur par le milieu, ils en font deux piéces de la longueur de dix pieds & demi chacune, sans aucune perte de bois.

L'embarras de ces réductions de piéces de bois de différentes longueurs, qui cause tous les jours des disputes pour les toisés, est cause qu'à présent, dans les marchés des bâtimens du Roi, il est dit que les bois seront payés suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, qui est une condition que les Particuliers, qui voudront bâtir, doivent, à mon sens, toujours mettre dans leurs marchés, sauf à donner quelque chose de plus du cent de bois.

Pour éviter donc tous ces embarras & difficultés, aussi-bien au toisé de la charpenterie, que de la maçonnerie, il me semble qu'il seroit pareillement besoin d'expliquer fort distinctement, bien au long & intelligiblement, toutes les conditions, tant de l'un que de l'autre toisé; car, à cause de ces différends, il y a eu Arrêt solemnel au Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de visites, rapports & autres actes dépendans de l'art de maçonnerie & de charpenterie, il sera libre aux Parties de nommer des Experts Bourgeois & autres gens à ce connoissans, autres que les Jurés en titre d'office.

Toisé des Couvertures.

Pour mesurer une couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne,

depuis l'un des bords de l'égoût, jusqu'au bord de l'autre égoût, passant par-dessus le faîte : on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égoût, s'ils sont simples ; ou deux pieds pour chaque égoût, s'ils sont doubles-pointes ou composés de cinq tuiles chacun : on multipliera ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture, à laquelle il faut aussi ajouter deux pieds pour les demi-*ruellées* des bouts ; le produit donnera le contenu de la couverture. Les Couvreurs appellent *Ruellées* ou *Ruillées*, l'enduit de plâtre ou de mortier, qui se met sur les tuiles pour joindre la couverture & la tuile à la muraille.

Quand le bâtiment est bâti en croupe (j'ai expliqué ci-dessus ce que c'est) on mesure la couverture par le milieu, en tournant tout autour, & en y ajoutant un pied pour chaque ruellée d'*Arrêtieres* ; (ce sont les enduits qui couvrent les *Arrêtiers*, c'est-à-dire, les piéces de bois qui forment les angles d'un toit fait en pavillon ou en croupe.) Cette étendue de la couverture par le milieu & les pieds de ruellées, se multiplie par le pourtour qu'on prend en passant par-dessus le faîte, depuis le bord d'un des égoûts, jusqu'au bord de l'autre, comme il vient d'être dit ; & le produit donnera le double du contenu de la couverture.

On mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf ; loin d'en déduire le vuide, on les compte à part, & on les ajoute au premier produit. Le battelement & pente des gouttieres vont chacun pour un pied ; le *Battelement* est l'extrémité de la couverture, qui tombe dans une gouttiere : chaque posement de gouttiere va aussi pour un pied ; une vûe de faîtiere pour six pieds quarrés ; un œil de bœuf commun, pour dix-huit pieds, qui est demi-toise ; les lucarnes, pour demi-toise ou pour toise, selon leur façon.

Le toisé d'ardoise se fait de même que celui de tuile ; mais on n'y compte rien pour le faîte, soit qu'il soit couvert de plomb, ou non.

Article VII.

Quand & pendant quel tems les Ouvriers doivent garantir les ouvrages qu'ils ont faits, soit pour les Particuliers, soit pour le Public.

Les Romains, dont tout le monde respecte les loix, & admire encore les beaux restes d'architecture, obligeoient les Entrepreneurs & les Ouvriers, comme Maçons, Ouvriers en marbre & Sculpteurs, qui avoient fait quelqu'édifice, mur ou autre ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé ; & s'il y survenoit pendant ce tems quelque ruine qui ne fût point causée par les Astres, ou par une force majeure ; ou si l'on découvroit quelque défaut à l'ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des matériaux, celui qui l'avoit fait devoit le rétablir ; & quand l'ouvrage étoit de conséquence, l'Entrepreneur & les Ouvriers le réparoient conjointement, mais les matériaux devoient être fournis par le particulier : lorsque l'ouvrage étoit de terre ou d'une matiere médiocre, la garantie ne duroit que six années, pendant lesquelles ; si l'ouvrage manquoit par les malfaçons, l'Ouvrier le rétablissoit à ses frais.

Quant aux ouvrages publics, ceux qui les avoient faits & leurs héritiers en étoient garans pendant quinze ans.

Ces loix regardoient, non pas les Architectes, qui ne faisoient que donner les desseins, mais seulement ceux qui entreprenoient les édifices, & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employés aux ornemens. Elles assujettissoient encore l'Entrepreneur & les Ouvriers, je ne dis pas à rendre leur ouvrage solide (car ce leur est une chose indispensable, qui va sans dire)

mais même à ne pas se charger d'un grand nombre d'ouvrages, & à ne les pas laisser imparfaits. Cette garantie & ces ménagemens, ausquels la loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne sembloit onéreuse qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient fouettés, rasés & bannis. L'ancienneté de cette loi l'a fait passer pour une loi de la nature, écrite dès sa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les traités, & à ne point tromper le public. On sait que la passion de bâtir, qui est nécessaire dans les uns, & qui est de goût & d'inclination dans les autres, est d'ordinaire la passion la plus épanchée; on se livre tout entier & sans mesure aux promesses du Maçon ou de l'Entrepreneur. Cette confiance a porté les Législateurs à imposer aux Ouvriers la nécessité d'y correspondre: ils ont jugé qu'un Maçon ou autres gens de cette espéce, sur la parole ou à l'instigation desquels on devient prodigue, étoient punissables des plus honteux châtimens, dès qu'ils employoient leur art & leur connoissance à tromper: c'est pourquoi la loi les jugeoit indignes de la société civile; encore cette peine n'étoit-elle que la suite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçu, après les avoir contraints de refaire, à leurs dépens, l'édifice où il survenoit des ruines pendant les dix ou six années de la garantie, parce que l'on estimoit que l'air, qui est la vraie pierre de touche de tous les ouvrages, en manifesteroit les défauts pendant ce long tems, ou qu'il en vérifieroit la solidité: ainsi, par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais Ouvriers, & on assuroit la dépense de ceux qui faisoient bâtir, par l'espérance certaine d'un rétablissement qui ne leur coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les Maçons & les Charpentiers qui s'écartent des conditions de leur marché, ou qui abusent de leur art par ignorance ou par mauvaise foi, les ouvrages publics & ceux des particuliers en seroient infiniment meilleurs, parce que les Entrepreneurs & les Ouvriers en seroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonspects: hardis qu'ils sont par l'assurance de l'impunité, ils brochent leurs ouvrages, fourrent de mauvais matériaux, souvent même changent toutes les conventions de leur marché, parce qu'ils sont assurés qu'il en faudra toujours venir à des estimations qu'ils ont le secret entr'eux de se rendre toujours favorables, c'est ce qui a donné lieu au fatal proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour signifier que, quelque précaution que l'on prenne, on est toujours trompé, & du côté du tems où l'on se promet son bâtiment parfait, & du côté de la dépense qui excéde d'ordinaire d'un bon tiers au moins tout ce que l'on a pû résoudre, & encore du côté de la bonté & de l'issue de l'ouvrage, qui n'est presque jamais si bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, est que les Maçons, les Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers de cette sorte, sont garans de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ce sont des ouvrages d'une matiere solide; & pendant six ans, quand l'ouvrage est de terre ou d'une autre matiere médiocre. Les Architectes, & généralement tous ceux qui prennent les ouvrages en leurs noms, sont assujettis à cette garantie; mais elle ne s'entend pas aux cas fortuits, tels que sont les tonnerres, les inondations extraordinaires, les guerres: on ne voit pas même qu'on assujettisse à cette garantie les Menuisiers, Plombiers, Carreleurs & Paveurs: cependant ces Artisans ne doivent pas être moins responsables que les autres, des vices de leurs ouvrages, du moins pendant six ans; sçavoir, les Menuisiers, de la verdeur & autres mauvaises qualités des bois, & de leur méchant assemblage; les Paveurs, de la tendreté du pavé; les Carreleurs, du mélange d'un plâtre éventé avec la poussiere. Ces défauts particuliers ne laissent pas d'avancer la ruine des maisons: la voûte d'une cave périt,

parce que le pavé est peu joint, mal cimenté & trop uni : un gros mur s'entraîne à cause des eaux d'une gouttiere qui n'est pas bien soudée : un plancher se détruit, parce que le carreau se leve, faute d'être posé en bon joint & sur un plâtre mêlé grassement. Il en est ainsi de quantité d'autres mal-façons, que les Ouvriers, plus attentifs à leurs intérêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours : c'est pourquoi il n'y a nulle raison d'en dispenser aucun de la garantie de la loi que nous avons adoptée par nos usages & nos réglemens.

Les Ouvriers assurent qu'ils ne sont point sujets à garantir les ouvrages publics. La raison qu'ils en rendent, est que les dégradations n'y surviennent, selon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être responsables. Mais il n'y auroit point de raison d'exempter de la garantie l'héritage du public, dont l'intérêt l'emporte toujours sur le particulier, que les Ouvriers doivent certainement garantir. Aussi les loix demandent-elles quinze années de garantie des ouvrages publics ; il n'y a aucune Ordonnance qui ait abrégé ce terme : ainsi il ne dépend point des Entrepreneurs de le racourcir ni de l'ôter ; ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers ; la profession publique qu'ils font de leur art, suppose en eux une connoissance sûre & moralement infaillible de leurs régles & de toutes les choses qui en sont l'objet ; ils sont inexcusables sur les vices, sur les irrégularités & sur les défauts qui paroissent ou qui sont cachés, mais que le tems seul peut rendre évidens : c'est pourquoi la loi veut qu'ils en soient garans, eux & leurs héritiers, pendant quinze ans, qui est le tems qu'on a jugé nécessaire pour découvrir les défauts des matériaux & de la construction, où tout doit être de dessein & de réflexion, & où l'Ouvrier ne doit rien faire ni rien employer qui n'ait été vû, choisi & préféré. Il est vrai que les Ouvriers ne peuvent être responsables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, sans qu'il y ait de leur faute ; mais aussi ce qu'ils appellent forces majeures & cas fortuits, ne l'est pas toujours. Il y a des cas fortuits nés avec l'ouvrage ; ce sont ceux qui procedent de la mauvaise façon ou de la mauvaise qualité des matériaux qu'on y a employés : comme cette mauvaise façon & les mauvais matériaux occasionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'ouvrage, on ne peut pas nier que l'Ouvrier ne soit indispensablement tenu de le réparer, puisque le désordre vient de son fait : il est donc alors sans difficulté dans le cas de la garantie ; autrement tous les défauts & les vices des édifices publics que le ciel & le tems découvrent, seroient des effets des astres ; & par cet aveugle préjugé, l'Ouvrier, visiblement coupable, triompheroit du public, dans le même tems qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la construction, qu'il est impossible que son ouvrage subsiste, parce qu'il est peu solide, mal fait, & les matériaux mal choisis & défectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'ouvrage, parce que le ciel ou la fureur des hommes en sont les auteurs, & la prudence humaine ne sauroit les prévenir ni les parer : tels sont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchissent l'Ouvrier de l'obligation de refaire son ouvrage. Ainsi, avant qu'un Ouvrier puisse proposer que c'est par un cas fortuit & par une force majeure que son ouvrage est détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y a point eu du tout de sa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des matériaux ; & pour que sa justification soit avérée & qu'il puisse avoir sa décharge, il faut qu'il fasse faire en présence des Juges de bons procès-verbaux, visite & examen par des Experts connoissans, scrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne sçachent point par complaisance, par pitié ou par charité pour l'Ouvrier, imputer à la Providence tout le mal qu'il a lui-même causé. Par exemple, un avant-

bec a été bâti sans faire corps avec la pile, un ceintre est si surbaissé qu'il ne bande point, les pilles sont trop foibles, les pilotis peu enfoncés; voilà des vices dans la construction, dont on doit certainement augurer un prompt désordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la négligence de l'Ouvrier; les pierres ont été employées toutes vertes sur l'arriere-saison, ou elles sont posées en délit; le mortier est sec & ne lie point, les bois ont été coupés dans leur séve au commencement des lunes & sur le retour; voilà des vices dans les matériaux, qui font conjecturer une prompte ruine: cependant ces vices, soit de matériaux, soit de construction, ne paroissent pas, ou du moins ils ne sont pas sensibles, lorsqu'on reçoit l'ouvrage & qu'on vérifie l'exécution du marché dans l'an après qu'il est achevé; ils ne se découvrent qu'à la suite des tems. Il est néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de matériaux, ou vices de construction, l'Ouvrier est tenu des dégradations. De même, on voit souvent des ponts tout de pierre, qui n'ont été renversés que parce que les assises n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faisoient que de simples paremens, sans autres lits que de six ou huit pouces & sans boutisses, ce qui est un défaut considérable; car les grandes eaux arrachant peu-à-peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un passage, baignent & battent la pierre de tous les côtés; ensorte qu'entraînée par son propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon, elle se déplace, & se trouvant opposée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elle les assises du même lit successivement: ensuite le corps de la pile, qui n'est bâti que de moilons & de mortier sec & terreux, n'étant plus défendu par les assises, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il se dégrade & tombe. Voilà encore un de ces cas que l'Ouvrier appellera fortuit, mais qui ne peut cependant être imputé qu'à sa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, soit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne se vérifient qu'à la longue: ainsi il faut donner du tems pour découvrir les imperfections de l'ouvrage, & il faut obliger l'Ouvrier à réparer les défauts qui sont sur son compte, & qui ne doivent éclater qu'avec le tems; c'est-à-dire, dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des ouvrages publics; car pour ce qui est de la réception que nous en faisons sur la fin de l'an d'après qu'il est achevé, ce n'est qu'une vérification de l'exécution du devis & du marché, mais ce n'est pas une approbation ni une reconnoissance que tous les matériaux qui forment l'ouvrage, soient parfaits, ni que la construction en soit exacte & sans reproche. Quelque habile que soit celui qui fait cette réception, il est impossible qu'il puisse ni deviner ce qui ne paroît pas, ni devancer par un jugement prophétique ce qui arrivera: il ne peut pas, par exemple, augurer qu'une pierre ne se feuilletera pas au bout de six ans: les yeux peuvent bien décider sur l'ordre & l'arrangement extérieur, mais ils ne peuvent pas voir le dedans; & l'esprit ne peut pas juger si une poutre se pourrira dans dix ans; c'est au tems qu'il faut s'en rapporter.

CHAPITRE IV.

Soins domestiques des Chefs de Famille.

IL y a trois manieres différentes de faire valoir un bien de campagne: le tenir par soi-même, le donner à ferme à moitié fruit ou à l'argent, ou bien le faire valoir pour son compte par un régisseur à gages. J'expliquerai au Chapitre premier de la seconde Partie de cet Ouvrage, le bon & le mauvais de ces différentes

administrations. Je suppose ici nos chefs de famille déterminés à faire valoir leur bien par eux-mêmes.

Il faut d'abord les considérer dans l'intérieur de la maison, parce que c'est-là le centre de l'économie champêtre, & c'est de-là qu'ils doivent tout animer. La terre est une bonne mere, mais elle veut être caressée, & alors elle ne refuse rien à nos soins : quand on la néglige, elle est stérile & ingrate.

Le ménage des champs demande du génie & de l'action de la part de celui qui le conduit, sur-tout dans les commencemens : il faut qu'il soit industrieux, attentif & laborieux pour trouver les occasions, & veiller sur tout le détail, qui est un des principaux points de l'économie des champs ; le sçavoir faire, qui en est le nœud, ne s'acquiert que par l'expérience, maîtresse des choses. *Tant vaut l'homme, tant vaut sa terre.*

1°. Le premier soin du maître doit être de consulter à quoi ses terres sont propres, & où peut aller leur fécondité, pour régler là-dessus quel usage il en fera, à quoi il emploiera ses domestiques & ses engrais, & quelle sera sa dépense & le débouchement de ses produits : par exemple, il plantera des vignes dans les terroirs secs & pierreux ; il semera des bleds dans les terres fortes ; s'il a des prairies ou des pâturages, il s'appliquera à commercer des chevaux, bœufs ou moutons, suivant la qualité des herbages convenables à ces différens bestiaux ; s'il a des bois, il en fera commerce, & il en augmentera le profit par les cochons qu'il y mettra en glandée ; il fera des plantes aquatiques dans ses prairies, & s'appliquera à avoir des chanvres, des lins, des huiles, du houblon, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, des fruits, ou autres grains, plants, bestiaux ou denrées, suivant les différens avantages que le hazard ou la situation des lieux pourroit lui procurer : il examinera quel profit il pourroit faire sur les bestiaux qu'il donneroit à cheptel ; quel est le meilleur de faire valoir ses terres, ou de les affermer à l'argent ou à l'espece ; & ainsi de quantité d'autres traits d'économie qui sont répandus dans cet Ouvrage.

Si notre chef de famille fait quelqu'acquisition, avant que de la conclure, il doit être attentif, non-seulement à ne la faire qu'avec sûreté & bons titres, mais encore à bien prévoir les charges nécessaires, comme droits seigneuriaux, censives, champarts ou autres rentes foncieres, retraits, tant seigneuriaux que lignagers, droits de centiéme & huitiéme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief qu'il lui faut aussi payer de vingt années une, quand c'est un roturier qui acquiert un bien noble, &c.

Le chef de famille aura un livre journal pour écrire les jours que ses domestiques sont entrés chez lui, ce qu'ils ont de gages, & ce qu'il leur paye, ce qui lui est dû, ce qu'il reçoit, & ce qu'il vend ou fait vendre.

Il s'appliquera à se faire payer exactement, sur-tout par les paysans, que le nombre d'arrérages accable plus qu'il ne les soulage : il usera de ménage en toutes choses, & mettra tout à profit, sans néanmoins donner dans l'avarice, qu'il doit éviter autant que la profusion.

Il se formera une espéce de commerce des choses qui seront renfermées dans son domaine, n'y laissera rien perdre, & fera argent de tout.

2°. Il faut des domestiques pour être servi & pour faire valoir son bien, mais il en faut prendre le moins qu'on peut ; car *le grand train absorbe le grand gain*, & l'ouvrage ne s'en fait pas mieux.

C'est un trésor que des domestiques fidéles : c'est pourquoi lorsqu'on est assez heureux d'en avoir de tels, il faut les garder & leur passer des défauts qui ne sont point essentiels.

Il ne faut point avoir trop de familiarité avec eux ; ils en deviennent paref-

feux & insolens, souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux.

Aussi, pour peu qu'on en soit content, & principalement d'un valet laboureur, qu'on se donne bien de garde de le changer; car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux pour changer de nourrice.

Un pere de famille doit toujours avoir un esprit de douceur, commander sans fierté, se faire obéir sans aigreur, se faire craindre de ses gens sans les maltraiter, ni de paroles ni de fait, leur faire faire tous leurs devoirs, les reprendre de leurs fautes, ou les congédier, toujours sans colere & sans rudesse; c'est le moyen de leur donner plus de confusion, & de ne se jamais commettre.

Comme la plûpart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'eux sans le mériter, il faut avoir avec eux beaucoup de circonspection, ne rien dire que ce que l'on veut bien qu'ils publient, & ne s'ouvrir devant eux de ce qu'on a dessein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Si le maître veut être bien servi, il n'aura qu'à payer exactement & de bonne grace ses domestiques & ses ouvriers, & les nourrir selon leur état, sans les interrompre dans leurs repas, & sans les regarder manger; c'est un proverbe, que *Qui paye bien, est bien servi.*

Il se rendra ingénieux en toutes choses: il aura soin de pourvoir aux nécessités de sa maison pour ce qui le regarde, laissant à sa femme les soins qui lui conviennent.

Il proportionnera l'ouvrier à l'ouvrage, & traitera ses domestiques chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'en avoir de diligens, si lui-même ne sait les rendre tels par son exemple & sa vigilance, en veillant sur ce qu'ils font, & se levant souvent le premier pour les ranger à leurs devoirs. L'œil du maître engraisse le cheval & la terre: c'est pourquoi, quand même il ne demeureroit pas sur le lieu, il doit y venir souvent en visite, mais sans fatiguer ni contrôler le fermier qui tient son domaine en bon état.

Sur-tout il est à propos qu'il sçache un peu de tout, afin que, lorsqu'il commande, on lui obéisse comme à une personne qui non-seulement a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande.

Avant que de se coucher, il donnera ses ordres à chacun de ses domestiques, afin qu'ils les sçachent & les exécutent soigneusement le lendemain. En hiver, depuis la mi-Octobre jusqu'à la mi-Février, il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun se rende à son travail; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils reviennent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, pour souper aussi-tôt; après quoi chacun ira soigner le bétail & les autres choses commises à sa garde; & le pere de famille ne dédaignera pas, en se promenant, d'aller voir si tout est gouverné comme il faut, tenant toujours pour maxime sûre, que l'œil du maître porte l'abondance par-tout. Après cet exércice, jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & les servantes, pendant les quatre mois d'hiver, seront employés à passer le reste de l'après-soupé à des ouvrages qu'on leur donnera suivant la saison, le tems & les pays, ne fût-ce qu'à leur faire mettre en bon état tous les outils du labourage & du jardin, qu'on doit avoir en bon nombre & bien gardés.

3°. C'est une bonne & ancienne régle, qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit, ni pendant le beau tems ce qu'on peut faire pendant le mauvais; comme de faire curer les étables, tondre les hayes, arracher les épines & chardons des prés & des terres, couper du bois, charrier du fumier ou des matériaux, tirer la marne, faire des digues & des fossés, & autres pareils ouvrages qui ne se font que quand on ne peut rien faire de meilleur.

La vigilance du maître se fera encore voir, au soin qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son domaine, pour prévenir les inconvéniens qui en pourroient arriver; & s'il y a des ouvrages à faire, il en fera un juste discernement, pour les faire faire chacun à son rang & saison, préférant toujours l'utile à ce qui ne donne que du plaisir. Il faut même que, pour les prévenir, il fasse amas de matériaux, qu'il peut trouver sur son domaine, comme bois, chaux, briques, roseaux, &c. ou profiter des occasions qui se présentent d'en avoir à bas prix, que l'on garde pour les besoins.

Il doit être également attentif à se faire payer, sans dureté, de tout ce qui lui est dû, & à ne rien laisser prescrire ni dégrader; car une tuile & un chapon de rente, qu'on aura perdu par négligence, en entraînent vingt autres.

4°. Il faut aussi qu'il s'applique à ménager & varier si bien son fonds, qu'il lui rapporte, autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre; car c'est un profit, & en même tems un plaisir très-grand, que de trouver tout chez soi, & de n'avoir point toujours à débourser & à courir ailleurs pour l'avoir. Le détail du ménage fournit tous les jours quantité d'occasions, qui font connoître que ce n'est point un petit profit, & que rien n'est plus utile & plus commode que d'avoir tout chez soi.

De même, c'est une chose fort avantageuse quand la terre est partagée aux différens usages, qui sont les plus généraux & les plus ordinaires, & qu'il s'y trouve un peu de toutes les espéces de productions; des bois, des prés, des grains, des eaux, des vignes, des fruits, des plants de toutes sortes: par-là on fournit à tous ses besoins & aux variétés du débit & du commerce; & de plus, quand une espéce manque à produire, on en est dédommagé par la fécondité d'une autre. C'est pourquoi notre Econome partagera ses terres à différens usages, chacun suivant son génie, s'il n'a pas trouvé ce partage déja fait. Il fera pourtant attention que les prés & les bois sont les biens les plus estimés, parce qu'ils produisent beaucoup avec peu de dépenses & de soins, & qu'ils ne sont point sujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens.

Un point des plus importans du ménage des champs, est de bien entendre à se défaire avantageusement de tout ce qu'on dépouille, & de s'appliquer sur-tout à multiplier sur ses terres les productions dont le maître tirera le plus d'argent, soit par le courant de sa Province, ou par son savoir-faire. C'est-là où doivent tendre la plûpart de ses vûes; & l'économie de ses ordres & de sa maison doit se rapporter à ce but principal, afin que toute l'harmonie du commerce soit bien entendue, & qu'en étudiant avec soin tous les bons débouchemens, & en en guettant les occasions, il n'en manque aucune. On voit quantité de Bourgeois des Villes de Province gagner considérablement sur les fruits qu'ils recueillent dans les campagnes, quand ils savent se procurer des débouchemens, ou attendre les occasions. On y trouve même des gens qui, n'ayant des terres que de peu d'étendue, mais étant attentifs au commerce de leurs productions, se font un revenu considérable. Les uns s'appliquent aux vins & aux eaux-de-vie; les autres aux grains, & particuliérement au bled; ceux-ci aux bestiaux, soit chevaux, bœufs ou brebis; ceux-là, aux huiles; d'autres, aux lins, chanvres, cordages, toiles, &c. Chaque Province a ses productions favorites, & ses débits ou débouchemens avantageux; c'est aux gens du maître à en savoir profiter. Nous voyons tous les jours des personnes qui, sans aucun fonds, sans autre secours que leur industrie, font leur fortune à revendre ce que les autres dépouillent; ensorte que, quoiqu'ils ne fassent, pour ainsi dire, que glaner au champ du maître, ils y recueillent plus que lui. Cela doit réveiller tous les bons Economes & animer leur industrie, pour ne pas abandonner à d'autres les profits qu'ils peuvent faire eux-mêmes

mêmes sur leurs propres biens. Quand on a le tems de s'appliquer à ce point de l'économie champêtre, c'est ne jouir de son héritage qu'en partie, que de ne pas s'étudier à en pousser les profits jusqu'au bout. Les esprits les plus bornés, pour peu qu'ils veuillent s'appliquer, sont tout d'un coup au fait : on remarque même que ce sont ceux qui y font souvent les plus grands progrès, parce que le détail & le mécanisme de cette économie champêtre est ordinairement conforme à leur génie : leur vigilance n'est que trop à souhaiter dans toutes les autres personnes qui ont du bien à la campagne ; & il est également louable & fructueux à tout le monde de bien conduire l'économie de son héritage jusqu'où elle peut aller. Il ne faut que du goût ; & quand on a ce goût, tout le reste vient bien vîte : il n'y a que les premiers essais, les premiers arrangemens qui coûtent quelques démarches : quand une fois l'établissement du commerce est fait, il ne faut presque plus rien pour en entretenir l'harmonie & le courant ; on y trouve tous les jours de nouveaux débouchemens, de nouvelles occasions : le nom, le goût du maître, & le gain qu'il fait de jour en jour, aiguisent son esprit, l'animent, & lui font de toutes ses dépouilles un retour très-avantageux.

5°. Les salaires des domestiques seront réglés selon leur emploi. Par exemple, un valet de charrue doit plus gagner que les autres ; ses gages peuvent aller depuis vingt jusqu'à trente écus, & même jusqu'à cent liv. quand il est robuste, adroit, & qu'il entend bien à gouverner les chevaux. Il y a des endroits où l'on donne à un tel valet jusqu'à cinquante écus ; mais on n'en prend guéres de ce dernier prix, à moins qu'on n'ait un gros labourage à mener ; & pour lors ce valet, qui, indispensablement doit bien savoir son métier, outre sa charrue qu'il tient, a soin encore que les autres, qui labourent pour le même maître, aillent comme il faut. Un valet vigneron peut gagner depuis dix, douze écus, jusqu'à quarante-cinq liv. quand il sert bien son maître. Un berger a de gages cent liv. lorsqu'il a à conduire un troupeau de deux ou trois cents bêtes à laine ; quand ce troupeau est moins nombreux, les gages diminuent à proportion. Ceux de la premiere servante peuvent monter depuis huit jusqu'à dix écus ou quarante liv. encore faut-il que ce soit une servante qui entende parfaitement le ménage de la campagne, & qui sache débiter & acheter les denrées. Pour les autres servantes, dont l'emploi est d'aller garder les vaches ou les moutons, on ne leur donne que vingt ou vingt-deux liv.

Ceux qui sont d'un rang supérieur, augmenteront à proportion le nombre de leurs domestiques & leur dépense : ils donneront, par exemple, quarante liv. par an au Maréchal pour les fers de quatre chevaux, vingt liv. au Sellier pour les harnois, quarante liv. au Charron, trois cents liv. au Maître-d'Hôtel, la moitié au Valet-de-Chambre, autant à l'Officier d'Office, deux cents liv. au Cuisinier, cent liv. au Cocher, quarante-cinq liv. au Palfrenier, & ainsi du reste ; mais tous ces prix varient suivant les tems, les lieux, les besoins du maître & la capacité du domestique. Ce que le maître peut faire de mieux, est de faire un bordereau des gages & de toute la dépense qu'il a à payer, pour consulter ses revenus, qu'il ne doit même jamais consommer entiérement, parce qu'il en doit mettre par chacun an le tiers, le quart ou le cinquiéme en réserve, pour se faire un fonds de ressource pour les maladies, insolvabilité, feu, guerre, orages, dépenses extraordinaires, & autres occasions imprévûes. Pour qu'on puisse se régler, il y aura à la fin de ce Chapitre une table à trois colonnes, par laquelle on verra, 1°. ce qu'on a à dépenser par jour à proportion de son revenu annuel ; c'est ce qu'apprendront la deuxiéme & la troisiéme colonnes. 2°. Ce qu'un certain principal doit rapporter de clair par an au denier vingt, qui est toujours le denier courant ; c'est ce qu'on trouvera dans la premiere & la deuxiéme colonnes. 3°. A quoi une

dépense journaliere montera par année, & de combien en sera le principal. Pour connoître cela, il n'y a qu'à rétrograder de la troisiéme colonne à la deuxiéme & à la premiere, en suivant la ligne de la somme proposée.

6°. La maîtresse prendra sur son compte ce qu'elle pourra faire pour son mari; c'est-à-dire, tout l'intérieur du ménage champêtre; ce qui va si loin, sur-tout dans les pays gras, qu'une bonne ménagere y est ordinairement un trésor. Elle aura l'œil sur ses servantes, & donnera tous ses soins pour que le dedans de la maison soit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choses y ayent leur place sans confusion, & que la propreté brille par-tout. Elle sera diligente, assidue & sédentaire, sur-tout quand le mari sera absent pour les affaires du dehors. Elle s'appliquera à savoir tellement ménager les denrées & les provisions, que les unes ne se vendent que dans les saisons convenables, & que les autres ne se consomment pas avant le tems. Dans quelque rang que ce soit, le principal de la femme est le détail & la science économique du ménage.

La basse-cour est un objet si important, qu'il fournit seul à la bonne ménagere l'entretien du ménage, & de quoi payer taille & sel, quand elle sait la tenir bien garnie, & vendre à tous les marchés voisins, beurre, œufs, lait, pigeons, poules, &c. encore mieux, quand elle sait ménager le terrein & le tems propre, pour avoir, sans toucher au gros du ménage, de quoi récolter le chanvre, le lin, la laine, l'huile nécessaires ou utiles pour l'entretien & l'ornement de sa maison & de ses domestiques; pour y faire, par exemple, les linges, les matelas, tirtaine, chausses, cordages, fils, &c. à cet effet préparer & réserver la terre & ses productions prudemment; savoir, pendant les veillées occuper ses servantes à coudre, filer, tiller du chanvre, ou autres ouvrages suivant les saisons, &c. comme aussi faire quantité de petites épargnes, & amasser bien des douceurs, qui font honneur & profit dans les occasions.

La maîtresse ne se fiera pas entiérement à ses servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laisser paîtrir le pain sans examiner si elles ne mêlent de la farine du maître avec celle qui est destinée pour les domestiques, ou si elles n'en font point en cachette quelque pain ou pâtisserie pour elles. Elle ne doit pas dédaigner de visiter souvent la laiterie qui, par ce moyen en sera plus propre & mieux garnie. Toutes les fois qu'elle mettra du linge à la lessive, elle aura soin d'en faire un mémoire exact, comme aussi des denrées qu'elle enverra vendre. Elle tiendra tout enfermé sous clefs, hormis le pain, & elle donnera par compte à la principale servante, le linge courant, l'étain & autres ustensiles du ménage, afin qu'elle lui en réponde, en cas que par sa faute il s'en perde quelque piéce.

Enfin nos chefs de famille veilleront si bien à tout, le mari à l'amendement, labours, semailles & dépouilles de ses terres, à la garde & vente de ses chevaux, grains, vins & fruits, & la femme à tout ce qui est du détail de l'économie champêtre, que rien ne leur échappe, & que tout leur rapporte du profit, parce que tout peut en rapporter à qui sait l'entendre.



TABLE.

Pour sçavoir, 1°. ce qu'une somme proposée rapporte d'intérêt par an. 2°. Ce qu'on a à dépenser par jour à proportion de ce qu'on a par an. 3°. A quoi une dépense faite tous les jours montera au bout de l'année, & de combien en seroit le principal. Voyez ci-dessus l'usage de cette Table, page 73.

Principal	*fait*	*par an,*	*par jour,*		
300000 liv.		15000 liv.	41 liv.	1 f.	11 d.
200000.		10000.	27.	7.	11.
180000.		9000.	24.	13.	1.
160000.		8000.	21.	18.	4.
140000.		7000.	19.	3.	6.
120000.		6000.	16.	8.	9.
100000.		5000.	13.	13.	11.
80000.		4000.	10.	19.	
60000.		3000.	8.	4.	4.
40000.		2000.	5.	9.	6.
20000.		1000.	2.	14.	9.
18000.		900.	2.	9.	3.
16000.		800.	2.	3.	10.
14000.		700.	1.	18.	4.
12000.		600.	1.	12.	10.
10000.		500.	1.	7.	4.
8000.		400.	1.	1.	11.
6000.		300.		16.	5.
4000.		200.		10.	11.
2000.		100.		5.	5.
1800.		90.		5.	
1600.		80.		4.	5.
1400.		70.		3.	10.
1200.		60.		3.	4.
1000.		50.		2.	7.
800.		40.		2.	1.
600.		30.		1.	7.
400.		20.		1.	1.
200.		10.			6.
180.		9.			6.
160.		8.			5.
140.		7.			5.
120.		6.			4.
100.		5.			4.
80.		4.			3.
60.		3.			2.
40.		2.			2.
20.		1.			1.

CHAPITRE V.

Des Provisions de la Maison.

COMME la régle est l'ame de l'*Economie*, & que sans elle on dissipe bien vite son bien, loin d'en amasser, le premier soin du maître sera de proportionner sa dépense journaliere à son revenu.

Et son second soin sera de faire & de distribuer à propos les provisions de sa maison. C'est la principale occupation de la femme qui sera chargée du détail du ménage: elle sera attentive à se faire remettre le soir toutes les clefs, & principalement celles du grenier, de la cave & de la grange; & de tems en tems le maître y fera la ronde avant de se coucher, pour voir si tout y est bien fermé & bien clos.

Du Pain.

Le pain est le plus commun & le plus universel de tous les alimens; personne ne s'en passe: il entre dans tous les repas, & souvent il est le seul soutien de la vie des pauvres: ainsi il doit tenir la premiere place des provisions de la maison.

On en fait de trois sortes; l'un pour le maître, l'autre pour les valets & servantes, & le troisiéme pour les chiens.

Le premier se fait de froment pur: on mêle du seigle ou du méteil dans le second; & le troisiéme ne se fait que des recoupes, autrement dit du son.

Pour faire le pain, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Le Pain de cuisson ou de *ménage* est celui que les Bourgeois cuisent à la maison, soit à la ville, soit à la campagne: il est ordinairement composé de farine de froment, & paîtri un peu légérement; c'est le pain du maître.

On fait le *Pain de brasse*, de farine de méteil pur: il soutient beaucoup, & se donne aux gens accoutumés à travailler du corps & à vivre grossiérement.

On peut par occasion faire d'autres sortes de pain pour régaler ses amis: la diversité de mets qu'on trouve à la campagne, n'est pas un de ses moindres agrémens. On fait du *Pain à la Reine, du Pain mollet, du Pain à la mode, à la Montauron, du Pain de Segovie, de Gentilly, du Pain de condition*; ce sont diverses façons & préparations que donnent les Boulangers de *petit Pain* à celui qu'ils vendent. Ils mettent du lait au pain à la mode, à la Montauron, de Segovie, &c. du sel & de la levure de bierre au pain à la Reine, du beurre au pain de Gentilly; & en tous ces pains la farine est très-fine, de bon bled, & la pâte paîtrie mollement & beaucoup levée.

Je ne parlerai pas du *Pain de Gonesse*, ni du *Pain Chaland* ou de *Corbeil*, parce qu'ils ne sont d'usage qu'à Paris, comme l'est à peu près le *Pain de Mouton*, qui est un petit pain mollet, doré par-dessus avec du jaune d'œuf, & saupoudré de quelques grains de bled, que les Pâtissiers font aux jours des Etrennes & bonnes Fêtes, & que les valets donnent aux petits enfans en forme de petits présens.

Le pain de cuisson, autrement pain de ménage, qui est le pain qui se cuit chez les Bourgeois pour eux-mêmes, veut être paîtri mollement, composé de bonne farine & bien façonné: pour le rendre léger, on fait une levure à peu près de la sixiéme partie de la farine qu'on veut employer. Si l'on veut saler ce pain, il faut mettre le sel dans l'eau avant de la faire chauffer; il en sera plus savoureux & plus délicat

Des Bleds & autres Grains.

A l'égard des bleds, le froment est toujours le meilleur: le méteil vient après, puis le seigle & l'orge, & enfin l'avoine, les pois & la vesce. Les trois derniers grains ne servent qu'à faire du pain pour les pauvres gens. On ne dira rien ici des différentes espéces de froment; chacun les employera tels qu'il les recueillera. Nous dirons seulement que celui qui croît dans des terres fortes & sablonneuses ou pierreuses, est meilleur, se garde mieux, & fait un pain plus léger & de meilleur goût.

Plus le bled est vieux, plus il profite: c'est pourquoi on fera toujours ensorte d'en avoir d'année à autre sa provision, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau est recueilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux. On ne dispute point des goûts; mais le vieux bled est plus sain & fait plus de profit que le nouveau; plus de profit, parce qu'il est plus sec, s'attache moins aux meules du moulin, & fait une meilleure pâte; il est plus sain que le nouveau, parce que ce dernier n'est pas déchargé des parties volatiles & de l'humidité qui nuisent au corps, & qui sont une espéce d'excrément que le bled nouveau rend tous les ans en suant quand il est entassé dans la grange: c'est pour qu'il ne s'échauffe point qu'on arrose d'eau les gerbes, lit par lit.

Bien des gens prétendent que le bled se conserve mieux en paille que battu, parce que la substance du grain s'évapore bien moins tant qu'il est enfermé dans la balle: on prétend aussi que le bled nouvellement battu fait le pain plus blanc, d'un goût plus délicat, & sensiblement meilleur que quand il est fait de grains gardés au grenier. C'est pour ces deux raisons qu'ordinairement à la campagne on n'en fait battre qu'à mesure qu'il en faut pour vivre; mais aussi la farine du bled nouvellement battu ne rend pas tant, & ne se conserve pas si bien que celle du grain qui a reposé & mûri dans le grenier. Le froment de Maïs fait du pain plus blanc & de plus belle pâtisserie que le froment ordinaire.

Quelque sec que soit le bled, si on le place dans un lieu humide, il se ramoitit & se gonfle; & alors les Marchands en font peu de cas, parce qu'il ne se moud pas aisément, qu'il engraisse les meules, que le son n'en est jamais bien net de farine, & qu'elle n'est pas de garde. Dans les années pluvieuses, les bleds gardés s'échauffent. Au surplus, voyez ce qui sera dit ci-après sur le commerce des grains & farines.

Le bled, tel qu'il soit, ne peut pas faire de bon pain, s'il n'est bien vanné: (le mauvais & les ordures qu'on en sépare, sont pour la volaille) ensuite on le crible & on le fait bien sécher au soleil sur des draps blancs, & on le frotte, si on veut bien s'en donner la peine, avec les mains; c'est le moyen d'en ôter la poussiere qui y est attachée, & qui donne un mauvais goût au pain: quand il est trop sec, on le bassine d'un peu d'eau comme on fait dans les pays chauds; c'est assez d'une peinte d'eau pour quatre boisseaux de froment, mesure de Paris: puis on l'envoye au moulin quand il est ressuyé. Le bled, qu'on destine pour la provision de la maison, doit être bien conditionné; c'est-à-dire, qu'il faut que le grain en soit bien nourri & non ridé, il s'en garde mieux: mais de quelque nature que soit ce bled, la régle du ménage veut qu'on sçache à combien de mesures peut monter la provision, & qu'on la mette en réserve, avec quelques mesures de plus, pour pouvoir aller jusqu'à l'arriere-saison. La provision du maître sera séparée de celle des domestiques, & l'une & l'autre bien conservée, soit en paille, soit battue. Quelques gens fort entendus au ménage trient ces provisions

dès les champs, & les font entaſſer ſéparément dans une des travées de la grange ; & quand c'eſt du froment, ils le font cribler après qu'il eſt battu, & en mêlent les criblures parmi le bled dont on fait le pain des domeſtiques, à l'exception de l'ivraie, de la veſce & de la nielle qui ne ſont bonnes que pour la volaille.

Des différentes ſortes de Moulins.

Les Anciens n'avoient point de moulins ; ils faiſoient moudre le bled par des ânes ou par des eſclaves qui tournoient la meule à force de bras ; ou bien, après l'avoir brûlé dans des fourneaux, à peu près comme on fait le caffé, pour le moudre plus aiſément, on le broyoit dans un mortier ; & ce travail étoit ſi pénible, qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient trompé leurs maîtres.

Les *Moulins à eau* (ce ſont ceux qu'une riviere ou une chûte d'eau fait tourner) ſont à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, qu'ils font la farine plus abondante, & moins de ſon, ſur-tout quand l'eau qui les fait tourner, eſt rapide.

Les *Moulins à vent*, (ce ſont ceux qui tournent par la force du vent qu'on recueille dans des toiles ou volants), ne moudent pas toujours également comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules à meſure qu'il augmente & qu'il change.

On a auſſi des *Moulins à bras* portatifs pour l'armée : on les fait tourner à force de bras ou par un cheval ; ils ne rendent pas la farine ſi belle, & on ne s'en ſert que dans ces grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un moulin à eau ou à vent où l'on aille pour moudre ; mais il eſt bon d'avertir de prendre celui qui moudra le plus promptement : la raiſon eſt que broyant le bled avec précipitation, il en moud moins le ſon, & en rend ainſi la farine plus rafinée ; ce qui ne peut produire que de bon pain, ſur-tout lorſque cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a ordinairement des bluteaux dans le moulin pour ſéparer le ſon de la farine. Chaque bluteau eſt une eſpéce de grand ſas ou tamis long & cylindrique, fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piéce de toile, de ſoie ou autre étoffe plus ou moins fine, à travers de laquelle la farine tombe dans la mai du moulin. On prend tel bluteau qu'on veut, ſoit le fin, ou celui des Boulangers qui fait encore la farine plus fine ; ſoit le commun qui ſert ordinairement aux Bourgeois, ou le gros qui fait la farine du pain des domeſtiques.

Il y a des pays où l'on ne blute point la farine, enſorte qu'elle ſort de deſſous les meules pêle-mêle avec le ſon : mais quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toujours la paſſer au tamis : les uns la tamiſent très-finement ; font leur pain de cette premiere farine ; & ce qui en reſte ils le paſſent dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune, qu'ils mêlent parmi celle des domeſtiques.

D'autres plus ménagers paſſent la farine qui vient du moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dont ils font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, & le ſon qui reſte, eſt pour la nourriture des animaux.

Les moulins où l'on ſe ſert de bluteaux, ſont plus commodes, en ce qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis. Il vaut mieux pour le profit bluter la farine de méteil & de ſeigle, que de la paſſer au tamis, parce que le mouvement du bluteau eſt plus fort & détache mieux la farine & le ſon.

Il ne faut point moudre le premier dans un moulin rebattu de nouveau ; car la farine ſort d'entre les meules toujours pleine de gravier, & le moulin rend

plus de son que de farine, à cause des trop grands jours que la pointe du marteau avec lequel on a rebattu les meules, y laisse d'abord. C'est pourquoi il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets ou mesures de bled de moulues : & alors quand on voit le moulin en bon train, il y a de l'économie à y faire moudre du bled pour quatre mois ; car la farine vieille fait beaucoup plus de profit que celle qui est moulue nouvellement ; mais dans les grosses chaleurs elle s'altere au bout de quinze jours.

Des différentes Farines, de leurs usages & de la maniere de les conserver.

La *Farine de froment*, comme la meilleure de toutes, fait aussi le meilleur pain. La farine de seigle, dont la pâte bise sert aux Pâtissiers & Perruquiers pour mettre au four les pâtés & les perruques, n'est pas à beaucoup près si estimée ; elle fait un pain gras, pâteux, noirâtre & désagréable au goût, mais cependant nourrissant & rafraîchissant ; c'est pourquoi il y a des femmes qui en mangent exprès pour se tenir le teint frais & le ventre libre. On en fait aussi pour nourrir les chiens & engraisser les cochons : toutes les autres bêtes, principalement les poules & les chevaux, ont de l'aversion pour le pain de seigle ; il se conserve beaucoup plus, & séche moins quand on y a mêlé un peu de farine de froment. Celle de bled-méteil fait le pain bien meilleur, & facile à digérer. La *Farine d'Orge* mêlée avec d'autres, donne du pain moins mauvais que celui de seigle, mais il faut la sçavoir bien employer. L'orge mondé se fait en enlevant seulement l'écorce du grain. On fait aussi avec l'orge une farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès : on s'en sert fort communément en décoction dans de l'eau ou dans du lait ; il rafraîchit & humecte beaucoup. La *Farine de l'Escourgeon*, ou orge quarré, est un secours qui vient aux gens de la campagne, un peu avant que l'Août soit ouvert, & qui leur aide à attendre les autres bleds : on en mêle la farine avec d'autre meilleure, pour en rendre le pain plus mangeable ; car étant employée seule, le pain en est rude, désagréable au goût, peu substantiel, moins blanc & léger. La *Farine de bled de Turquie* ou Maïs s'employe encore pour faire du pain, qui est plus blanc & plus substantiel que celui de froment, mais il est très-pesant sur l'estomac ; cependant ceux qui y sont accoutumés, s'en accommodent très-bien : dans les pays où il est commun, on en fait une espéce de bouillie appellée *Gaude*, qui sert de nourriture la plus grande partie du tems à bien des gens de campagne. On fait du gruau de la farine d'*Avoine*, qu'on prend en décoction, comme l'orge mondé, dans de l'eau ou du lait, & elle produit le même effet.

Pour avoir de la farine de garde, on choisira le bled le plus sec & le plus mûr du grenier : on mettra la farine qui en aura été moulue dans une huche ou autres vaisseaux en lieu sec, car l'humidité fait prendre un goût de moisi à la farine ; sur-tout qu'on ait soin que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre. En été on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou dans un autre lieu frais : en hiver, la boulangerie suffira pour la garder : un cellier est encore très-propre pour cela. Enfin il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air qui passera au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. La farine bien conditionnée & de bon bled se garde sept ou huit mois dans les saisons tempérées.

Il y a un moyen très-simple pour garder & conserver la farine pendant deux ou trois ans ; c'est celui dont on se sert pour en transporter aux Indes & dans nos Colonies. Faites faire des poinçons ou quarts tels que ceux dans lesquels on

met le vin; que le bois soit bien sec & le vaisseau bien joint: prenez votre farine, soit de bled froment, de seigle ou d'orge; qu'elle soit bien blutée, de façon qu'il n'y reste point de son; mettez-la dans vos poinçons, & l'y entassez de telle sorte en la foulant, qu'elle ne fasse qu'une masse qui soit dure comme une pierre. Faites foncer vos poinçons bien exactement, & les mettez dans un lieu sec. J'ai la preuve qu'elle se conserve de cette maniere plusieurs années. Il faut que cette farine qu'on aura fait faire au mois d'Avril, séche pendant un mois dans un lieu bien aëré, avant que de la renfermer dans les vaisseaux. La dépense de ces vaisseaux une fois faite, on en a pour long-tems, & l'on est exempt d'inquiétude pour l'avenir.

Ce qu'on appelle *folle-farine* ou *farine volante*, sert à faire non pas du pain mais de la colle: les Meûniers l'amassent & la vendent à ceux qui en ont besoin pour cet usage. L'*Amidon*, dont il sera parlé ci-après, est une pâte qui se fait de fleur de froment qu'on met en farine, souvent sans meule. La *Recoupe* est la farine que l'on tire du son remis au moulin: les pauvres gens en font du pain. La *Recoupette* est la troisiéme farine que l'on tire du son des recoupes mêmes.

Maniere de faire le Pain, & des différens Fromens.

Les eaux les plus légeres sont toujours les meilleures pour la façon du pain: ainsi en général celles de puits, de sources & de fontaines, sont à préférer à celles de rivieres, qui ont toujours quelque chose de grossier; cependant on ne laisse pas que de s'en servir en bien des endroits avec succès.

Pour faire le pain, il faut avoir un levain pesant deux ou trois livres, plus ou moins, suivant la quantité de pain qu'on veut faire: ce levain n'est autre chose qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant sept ou huit jours, & qui s'est aigrie: il est d'une nécessité indispensable d'en avoir pour faire du pain, sans quoi on ne pourroit y réussir. Ce levain se prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, soit de froment, de méteil, ou autre nature de pain qu'on veut faire: ce levain, qui n'est qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigrissant, fermente & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du sel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes sauvages, de la levure ou écume de bierre, qui sont tous des acides qui provoquent la fermentation. De quelque maniere qu'on fasse le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver: pour cela on le couvre de farine, & on le met au pied du lit entre la paillasse & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant bouillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mousse qui surnage; ils la laissent épaissir & l'employent en pâte, où elle fait un pain fort léger. Nos Boulangers se servent plus souvent de l'écume de bierre, qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain mollet.

Les bleds de France les plus estimés à Paris, sont ceux de Beausse, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne. Le bled de Beausse est de plus grande montre & se pâtisse mieux que les autres, parce qu'il vient en terre grasse & liée. Celui de France est plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais en récompense le pain en est meilleur & plus blanc. Le bled de Brie est plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins; il est plus court, plus petit, & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie est inférieur aux trois autres; il est dur, revêche, plus coëneux, plus difficile à moudre, & il laisse toujours beaucoup de farine dans le son. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres Provinces, leur

leur céde à toutes; & quoiqu'il soit de belle apparence, il rend moins que les autres, & il est plus long à moudre: il est long, menu & fendu par le milieu.

Un bon septier de farine de bled pese avec le son deux cents quarante livres; il fait ordinairement cent soixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain. On tient qu'un boisseau de farine bien moulu doit faire seize livres de pain.

Pour revenir à notre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez dans une huche qui sert à paîtrir le pain; rangez votre farine des deux côtés de la huche, laissant un vuide dans le milieu où vous mettrez le levain: ensuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut: quand elle sera chaude à y souffrir aisément la main, jettez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain; & lorsqu'il sera bien délayé, vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laisserez au milieu de la huche, prenant soin de la couvrir d'une serviette: renversez dessus les deux côtés de farine qui restent, puis la couvrez du couvercle de la huche.

Si c'est en hiver, & que le froid soit un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque chose de chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu pardessous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter: cela se fait ordinairement le soir, & le lendemain matin on fait la pâte de cette maniere. On fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain; on releve sa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la serviette qui est dessus; on jette l'eau qui est dans le milieu sur le levain: on le délaye encore bien, ensorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Quand le tout est bien délayé, on forme la pâte du reste de la farine; mais sur-tout prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque; ce qu'on appelle *noyer le Meûnier:* il est même à propos d'en garder un peu pour tourner le pain. Quand toute la pâte est faite, on la laisse dans la huche & on la couvre d'une nappe: si c'est en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre encore d'autres choses; & si le froid se faisoit trop sentir, on mettroit un réchaud de feu sous la huche: on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demie; ensuite on met le feu au four; & pendant qu'il chauffe, on tourne le pain de la grosseur qu'on le souhaite, & on le met sur une table avec un drap dessous, faisant ensorte que les pains ne se touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut se servir de jattes de bois, & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain: on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toujours dans un endroit chaud: il ne se garde pas plus de quinze jours bon; & quand il est trop aigri, & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il n'y a qu'à y mettre pour le détremper de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, afin d'animer la chaleur qui le fait fermenter. Il est nécessaire de bien manier la farine, pour que tout se tourne en pâte sans grumeaux: plus la pâte maniée est paîtrie vîte & mollement, plus le pain est léger & agréable au goût: c'est pourquoi on fait toujours celle du pain bourgeois molle; au lieu que celle du gros pain ou pain de ménage se paîtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

On paîtrit le pain différemment dans différens pays. Dans la Beausse, avant de le faire, on rafraîchit le levain en été avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du soir; on y estime plus l'eau de riviere que les autres: en hiver, on se sert d'eau tiéde, & ensuite on se met à paîtrir. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de France qu'à celui de Beausse, sinon

il s'enfleroit trop & seroit rude à manger. Le bled de Picardie est sujet à faire du pain gras cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui a de la peine à prendre couleur, & qui est dure à cuire : c'est pourquoi il faut que cette farine soit bien maniée & remaniée, & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre qui s'augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté : c'est pourquoi on doit l'employer tout frais, & faire promptement le pain. Le pain de méteil est toujours gras & fort à paitrir ; il est nécessaire de le bien manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on connoît à la vûe quand la pâte est assez levée : d'autres en faisant cette pâte y enfoncent le poing jusqu'au fond, & ils la croyent suffisamment revenue, lorsque le trou fait avec le poing se remplit de lui-même.

On se sert, pour chauffer le four, de toutes sortes de matieres combustibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines mises en fagots, bruyeres, qu'on va amasser dans les landes, vieux échalas rompus, sarmens de vignes, & même de chaume & de paille, &c. Chacun se sert ainsi de ce que le terroir lui donne. On prendra seulement garde, en le chauffant, de ne point brûler le bois par-tout en même tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également à propos ; lorsqu'il l'est trop, le dessus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas ; & quand il ne l'est pas assez, le pain ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four est chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles de feu : pour lors on cesse de le chauffer, on ôte les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à côté de la bouche du four, & on le nettoye avec la patrouille ou l'écouvillon, qui est une perche de cinq ou six pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en servir ; après cela on bouche le four un peu de tems, pour lui laisser abattre sa chaleur, qui noirciroit le pain si on l'y enfournoit tout de suite ; & lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il est possible. On commence toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant chaque fois le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du maître, autrement il brûleroit : c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Ensuite il faut avoir soin de bien boucher le four, de crainte que sa chaleur ne se dissipe : deux bonnes heures & demie après, qui est environ le tems nécessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez cuit, & particuliérement par-dessous ; en le frappant du bout des doigts, s'il raisonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera tems de le tirer : sinon on le laissera encore quelque peu de tems, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra point le tirer du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné : on verra alors s'il est cuit, comme on vient de le dire pour le pain bourgeois ; car sans une parfaite cuisson, toute sorte de pain est toujours désagréable & mal-faisant : s'il n'est pas cuit, il sent la pâte ; & s'il l'est trop, il devient si rouge, qu'il perd tout son goût.

Quand il est bien cuit, on le tire du four, & on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se réhumecte en se refroidissant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, si la croûte de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement, lorsqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le dessus du pain dessous ; au lieu que s'il est égal, on l'appuie contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

Le pain ne doit point être renfermé, qu'il ne soit refroidi tout-à-fait. On l'enferme dans une huche, ayant sur-tout attention de le poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par-tout. Bien des gens le laissent indifféremment sur une table de boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien que lorsqu'il est enfermé à propos; car il séche trop en été, & en hiver il y est trop exposé à la gelée. On aura soin aussi, pendant les grandes chaleurs, que la huche où sera le pain, soit placée dans la cave, afin de l'empêcher de moisir.

L'économie veut qu'on ait toujours, pour les domestiques, une demi-fournée de pain vieux, quand on en fait du nouveau; & de ce nouveau, il faut manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassoupissent avec le tems.

Tout pain rassis étant remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit; & pourvû qu'il soit mangé promptement, après qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau; mais si on le gardoit long-tems, il seroit encore moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pain beaucoup plus substantiel qu'à l'ordinaire.

Prenez le son que l'on a bluté, & le mettez dans une chaudiere pleine d'eau; faites-le bouillir; passez-le ensuite: paîtrissez votre pain de cette eau blanchie; il sera beaucoup plus substantiel, & vous aurez un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Pain de Citrouille.

Pour le faire, on fait bouillir de la citrouille, comme celle que l'on veut fricasser, & on la passe à travers un gros linge, pour en ôter les filamens; puis on y met de l'eau, dans laquelle la citrouille a cuit, autant qu'il en est nécessaire pour paîtrir à l'ordinaire: en gouvernant la pâte à deux levains, ainsi qu'il a été dit ci-devant, on fait de bon pain, qui sera un peu gras cuit & jaune. Il est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Pain d'Orge.

La Farine d'orge ne se paîtrit pas si aisément que les autres, & le pain d'orge est toujours fort sec, facile à s'émier, & peu nourrissant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y employe, & de la maniere de le paîtrir: il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, & bien tourner la pâte: le levain contribue aussi beaucoup à la faire fermenter: on le fait de même que le pain de froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici, regarde la farine d'orge employée seule, parce que, lorsqu'elle est mêlée avec la farine d'autres bleds, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre: on s'en sert ainsi beaucoup à la campagne, & elle réussit assez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le pain qu'ils débitent. Voilà pour l'orge ordinaire. Quant à l'autre, qu'on appelle *Orge quarré*, *Orge prime* ou *Escourgeon*, & dont on parlera plus amplement dans la suite de cet Ouvrage, le pain s'en fait de même que celui de l'orge ordinaire; mais on n'en use pas si communément, & c'est seulement un secours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce Royaume: le pain en est rude lorsqu'il

n'y entre point de meilleure farine : les pauvres gens y mêlent quelquefois de la *farine* de *féves* ou de *pois*, mais c'est dans l'extrême nécessité, ou lorsque la cherté du pain est excessive. Ces farines mêlées ensemble ne font corps que difficilement ; & ce n'est qu'à force de bras que la pâte se lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particuliérement en Béarn, en Gascogne, & dans les autres pays de landes & de montagnes. C'est pourquoi on appelle les Gascons, des *Milaciés*. La maniere de faire ce pain est assez singuliere, car il ne se paîtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine, qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau ; il en faut cinq ou six pintes mesure de Paris, pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout ensemble, puis on le met bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere ; pour lors on remue fortement cette pâte avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit cuite de maniere qu'elle se rompe, & c'est alors qu'elle en est meilleure & plus délicate : cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce pain, dit-on, n'est pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que, n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment ; mais ceux qui ont coutume d'en faire, disent qu'il est meilleur lorsqu'il n'y entre que de la farine de millet. Les Montagnards en font leurs repas ; en le mêlant dans du petit lait salé, ou avec du fromage. Cette nourriture seroit d'un assez bon secours en bien d'autres endroits, si le millet y croissoit communément.

Le pain de panis se fait comme celui de millet, & a les mêmes qualités, puisque le panis est une espéce de bled, qui ne différe du millet qu'en ce que les grains du panis sont en grapes. Il vient en été en moins de quarante jours. il aime les terroirs secs, légers & sabloneux ; & comme il est fort chaud, il croît encore plus vîte que le millet. L'un & l'autre de ces grains font un pain aussi sec & aussi facile à s'émier que la cendre. Les Perigordins fricassent leur pain de panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Pain de Riz.

Ce pain a son mérite ; & pour le faire, on fait moudre le riz avec du seigle ; puis on en paîtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet ; mais ils prétendent que le pain ne profite pas tant, que lorsqu'il n'y a que de la farine de seigle mêlée. Ce ménage se pratique dans les pays où le riz croît en abondance.

Pain de Bled de Turquie, ou de Mahis.

Ce bled vient assez communément en France, sur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Bresse : il sert de nourriture à l'homme, ainsi qu'à bien des animaux domestiques. Le pain s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il est difficile à digérer, quand on n'est point accoutumé à en manger ; mais lorsque l'estomac y est fait, on en mange comme d'autres. Le goût n'en est pas des plus agréables ; mais on l'estime plus que le pain d'orge pur. Il seroit à souhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait ; on s'en trouveroit bien mieux dans de certaines occasions. On parlera de sa culture en son lieu.

Pain d'Épice.

Prenez quatre livres & un quart de bon miel, une livre & demie de sucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées & pilées, demi-once de canelle, demi-once de gingembre, une dragme de clous de gérofle, demi-once de muscade, le tout en poudre; la rapure d'un citron, la quatriéme partie d'une dragme de cardamomum. Faites premiérement cuire le miel sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il devienne presque noir, prenant garde qu'il ne brûle. Pour bien connoître s'il est cuit, il en faut mettre un peu sur une assiette; & s'il se leve bien avec un couteau, il est cuit: ajoutez-y pour lors le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, puis mettez-y les amandes pilées & les autres épiceries, avec de la fleur de farine à discrétion: battez bien la pâte pendant qu'elle est chaude, sur le coin d'une table: quand elle est bien battue, il faut mettre de la farine, ensorte que la pâte ne tienne plus aux mains, & saupoudrer les moules de fleur de farine, & former proprement vos pains, pendant que la pâte est encore chaude; car si vous la laissiez refroidir, elle durciroit, de maniere que vous ne pourriez plus la manier. Il faut ranger vos moules sur des feuilles de cuivre ou de fer blanc, les dorer de miel, & les mettre cuire au four.

Pain à chanter.

Ce n'est autre chose que du pain sans levain. On prend de la fleur de farine, qu'on détrempe dans de l'eau, & qu'on fait cuire dans des moules faits exprès, à peu près de la forme d'un gaufrier.

Vermichel.

On se sert fort communément dans la Provence & dans l'Italie d'une pâte faite avec de la fine farine, de l'eau très-chaude & des blancs d'œufs, pour faire le vermichel blanc: d'autres y ajoutent quelquefois du sucre, du safran & des jaunes d'œufs. On forme cette pâte en petits filets, avec des seringues percées de plusieurs trous; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *Vermicelli*, en François vermicel ou vermichel. Elle est blanche ou jaune, suivant qu'elle a été faite avec de la farine, de l'eau & des blancs d'œufs, ou bien avec les autres choses marquées ci-dessus. Le vermichel doit être choisi nouveau, bien séché & d'une belle couleur. On en fait des soupes fort agréables. Le blanc est plus en usage que l'autre.

C'est encore avec la farine de froment qu'on fait les oublies & le petit-mêtier, les brioches, les pâtes feuilletées & autres sortes de pâtisseries, dont nous parlerons en traitant de la cuisine.

Des Boissons.

Elles sont différentes, selon les pays: le vin, la bierre & le cidre sont les plus ordinaires. On en donnera à ses domestiques, suivant les conventions que l'on aura faites avec eux: ce qui sera toujours selon le plus ou le moins que les années auront produit, & suivant que la boisson, telle qu'elle soit, sera plus ou moins chere. Il faut qu'elle soit toujours mise sous clef. Il y en aura deux tonneaux en perce; l'un pour le maître, & l'autre pour les valets. Il est bon d'avoir des mesures exprès, pour leur donner leur portion juste.

Pour conserver le vin, on le met en bouteilles; & pour le soûtirer, il faut

qu'il ſoit clair & repoſé : puis on perce le tonneau dans le bas, à quatre doigts au-deſſus du jable ; on y met une canelle, & on le tire en bouteilles, qu'on bouche bien ferme, avec un bouchon de liége, enſorte que le vin n'y prenne point l'évent. Par-là, on a trouvé le ſecret de boire la derniere goutte de vin d'un tonneau, auſſi bonne que la premiere : on boit tout, & il eſt plus aiſé au maître de ſçavoir ſon compte, que quand il eſt en tonneau. Pour mieux garder le vin en bouteilles, on le met dans le ſable à la cave, le goulot en bas.

On ne s'amuſe pas à tirer ainſi le petit vin, ni celui qu'on deſtine pour le domeſtique ; on ſe contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un rapé de raiſins, on peut, lorſque le vin eſt au bas, le verſer ſur le rapé ; il y prend de nouvelles forces, & perd ſon évent, quand il en a.

On fait encore une autre boiſſon pour les valets, qu'on appelle *Trempe*, *Piquette* ou *Boiſſon* ; ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur du marc qu'on a verſé dans un tonneau : cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on y mêle plus ou moins de vin. On appelle encore cette boiſſon *Vin de dépenſe* ; & il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au printems, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la petite bierre & du petit cidre pour les domeſtiques.

Le vin rouge, qui a du corps, eſt le meilleur pour les gens de travail : il les ſoutient davantage que le gris ou le blanc, qui ne font que paſſer.

La cave doit toujours être nette & garantie de toute mauvaiſe odeur, qui ſe communiqueroit au vin & aux proviſions qu'on y met. Il faut auſſi avoir ſoin que les tonneaux vuides ne ſe moiſiſſent pas, ou ne prennent pas quelqu'autre mauvais goût, car ils doivent ſervir plus d'une fois ; & pour cet effet, ſi-tôt que le vin en eſt dehors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laiſſe ſécher à l'air, ſans être expoſés à la pluie. Dans les futailles bien conſervées, on peut encore mettre du vin la vendange qui ſuit, lorſqu'elles ſont bien reliées. Elles ſont encore utiles à pluſieurs autres choſes dans le ménage, ſelon les occaſions.

On fait encore à la campagne une eſpéce de boiſſon, qu'on appelle *Cormé*, avec de l'eau & des Cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Les domeſtiques boivent cette liqueur au lieu d'eau ; elle eſt piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure ; on peut en remplir quelques tonneaux, ſi on a des cormes à diſcrétion : elle n'eſt bonne qu'en hiver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne gele ; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, qui fait ſon mérite : la chaleur l'aigrit auſſi ; c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque le printems approche. On fait encore à la campagne une autre ſorte de boiſſon avec des prunelles ; elle ſe fait comme le cormé. Nous en dirons la maniere dans la ſuite de cet Ouvrage.

On fait auſſi avec les *Prunes*, le *Miel*, & autres fruits qu'on dépouille ſur ſon bien, d'autres boiſſons, dont nous parlerons dans la ſeconde Partie.

Il eſt bon d'avoir ſa proviſion d'*Eau-de-vie* : elle eſt néceſſaire dans le ménage, de même que du vinaigre, du verjus & de l'huile.

Proviſions de Chairs.

A l'exemple des groſſes ſalaiſons qui ſe font ſur mer, de morues, de harengs, de ſaumons, de maquereaux, &c. on ſale ſur terre pour ſes proviſions, du porc, du bœuf, des chevres & des oyes. Nous parlerons ailleurs du beurre, tant ſalé que fondu.

Du Porc salé.

On suppose qu'on ait chez soi un ou deux porcs assez gros & gras pour être tués. Ces animaux, étant égorgés & posés à terre, on les couvre de paille pour brûler leur soie, puis on les lave & on leur ratisse la peau avec des couteaux. En quelques endroits on les épile à l'eau bouillante, comme les cochons de lait. Ceux à qui on a brûlé le poil, ont la chair plus ferme & de meilleur goût.

Le porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang à faire du boudin, des endouilles & des saucisses.

Après qu'on a un peu laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le saler. Quand la chair de porc est ressuyée, elle en prend sel beaucoup mieux que lorsqu'elle est mouillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de saler le porc, il faut avoir son saloir tout prêt. Il doit être de bon chêne, ou autre bois dur & sans aubier: une futaille à vin seroit un bois tout éprouvé & bon, pourvû qu'elle ne sente point le moisi. Le saloir sera entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point. Quelques-uns même garnissent le fond en dehors de poix noire, qu'ils y font fondre tout autour du jable de l'épaisseur d'un écu, & de la largeur de deux doigts. Le couvercle fermera à clef, & joindra si bien, que la chair ne puisse s'éventer & perdre son goût. Avant que de la saler, on jettera dans le saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thim, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtés; ensuite on laissera un peu hâler le saloir, & pendant ce temslà on prendra une brique que l'on fera rougir au feu. Quand elle sera rouge, on la mettra au fond du saloir sur une autre brique froide, ou sur une pierre, & on jettera dessus deux muscades rapées. Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'il ne faut pas laisser évaporer: au contraire, aussi-tôt que les muscades seront répandues sur cette brique, on fermera & on bouchera si bien le saloir, que la fumée n'en puisse sortir. Cette vapeur, qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le tems de pénétrer dans le bois du saloir; & la chair qu'on y mettra, en prendra tout le goût en peu de tems.

Après qu'on a parfumé le saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. D'abord on en garnit le fond d'autant de sel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins; ensuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit; sur ce lit, on jette encore du sel, puis on fait un second lit de lard, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Ensuite viennent les jambons, puis les autres piéces qui sont le plus en chair, dont on fait toujours des lits successivement de la largeur du saloir, en salant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piéce qui n'ait bien du sel. A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des piéces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le porc soit salé. Quand le tout est arrangé, on jette un dernier lit de sel par-dessus; on couvre le saloir, & on bouche le mieux qu'il se peut le tour du couvercle. On le gardera un mois ou du moins quinze jours sans l'ouvrir, afin que la chair, ayant pris sel, ne soit plus sujette à l'évent, quand on l'ouvrira. Avant de la mettre dans le saloir, il est nécessaire de tremper chaque piéce dans l'eau, & la bien essuyer avec un linge, afin qu'étant nette & moite elle prenne mieux le sel.

Le saloir doit être gardé dans un lieu frais: il faut écraser le sel avant de le répandre sur le porc, & ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut. Quelques-uns observent pour-

tant de mettre une livre de ſel ſur vingt-cinq livres de viande. Il eſt bon d'y mêler du gérofle concaſſé groſſiérement à diſcrétion ; mais il n'y faut pas mettre de poivre, parce qu'il jaunit la chair. Quand elle eſt hors du ſaloir, & qu'on veut en faire ſécher promptement, il faut ſur le champ tremper chaque piéce dans l'eau bouillante, & la pendre dans un lieu expoſé au grand air.

D'autres ſalent le cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue faite exprès, & bordée tout autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le cochon étant coupé par morceaux à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres, on les frotte de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y en ait pas le moindre petit endroit qui n'en ſoit garni ; & à meſure qu'on le ſale piéce par piéce, on les arrange ſur la table, ſerrées l'une contre l'autre, & entaſſées par lits le plus qu'il eſt poſſible.

Cela fait, on laiſſe ainſi cette chair pendant huit jours, puis on la leve pour mettre deſſous les piéces qui étoient deſſus, après avoir encore frotté de ſel les endroits où l'on juge n'y en avoir pas ſuffiſamment : on dérange ainſi cette viande juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant, ce qui eſt une marque que le ſel a aſſez agi pour l'empêcher de ſe corrompre. On leve donc tout ce cochon de deſſus la table, & le prenant piéce par piéce, on le bat avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu, puis on attache ce ſalé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur ; le ſalé s'y conſerve ſans ſe gâter. C'eſt ainſi que les Chaircuitiers ſalent les cochons à Paris ; mais cela n'eſt bon que pour le ſalé qu'on veut débiter promptement. Il peut bien ſe garder ſi on le met enfumer à la cheminée ; autrement un ménage n'y trouve pas ſon compte.

Voici encore une autre maniere de ſaler le cochon. Otez-en tout le dedans ; levez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coutume de ſéparer du reſte du corps ; fendez enſuite tout le reſte en deux parties ſeulement, ſalez-les bien, & paſſez deſſus un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le ſel. Il faut s'y reprendre à deux ou trois fois, & de deux jours en deux jours : enſuite on pend le ſalé au plancher, & on ſale de même les piéces qu'on a levées. Le cochon ſalé de cette ſorte ne ſe conſerve pas long-tems.

Le porc ſalé avec du ſel blanc ſe gâte dans le ſaloir, quand on l'y laiſſe plus de ſix ſemaines ; c'eſt pourquoi il faut l'en retirer au bout d'un mois, pour le pendre à des perches attachées en dedans la cheminée, quatre doigts au-deſſus du manteau : on l'y laiſſe parfumer, & on le lave bien, quand on en veut manger. D'autres le mangent tout frais ſortant du ſaloir. A l'égard des jambons, il faut toujours les mettre à la cheminée, & les enveloper de papier. Bien des Payſans pendent le ſalé au plancher pour qu'il ſe reſſuye : ils prétendent qu'il en jaunit moins.

On doit obſerver ſur-tout de ne jamais ſaler du porc dans un ſaloir où l'on aura ſalé du bœuf, car la chair de porc s'y empuantit en peu de tems. Le tems de ſaler le porc eſt depuis la Saint Martin juſqu'au Carnaval : quand la proviſion manque avant ce tems, on tue quelques petits cochons pour attendre la Saint Martin.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le ſain-doux n'eſt autre choſe que la graiſſe de porc fondue : on s'en ſert à bien des choſes dans le ménage ; on en fait des ragoûts, des baignets, de la friture, de la pâtiſſerie, du vieux-oing, quand il ne vaut plus rien en ſain-doux, & il eſt d'un grand ſecours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire, on prend toute la graiſſe du porc qu'on a tué, après en avoir fourni le boudin de ce qu'on en a jugé à propos ; on la met en petits morceaux, puis

on la jette dans une poële sur un feu clair pour la faire fondre : tandis qu'elle est sur ce feu, on la presse avec une écumoire, pour en tirer toute la graisse des cartilages ; & à mesure qu'elle se fond, on la verse dans un pot bien net, pour la garder & s'en servir dans le besoin. Plus le sain-doux est blanc, plus il est estimé.

A l'égard du vieux-oing, qui sert à frotter les essieux des roues, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de porc, & la bien battre sur un billot avec un gros bâton, jusqu'à ce qu'elle soit réduite comme une espéce de pâte, puis on en fait un pain, qu'on enveloppe de vessie de cochon. On met le vieux-oing en lieu frais pour le conserver.

De la Saumure.

Quand on a tiré toute la chair du saloir, il y reste la saumure, qui est un jus liquide, composé de jus de chair & de sel : on l'employe à saler le pot des domestiques & la chair des cochons. Les Chaircuitiers appellent saumure *vive*, celle qui tombe du saloir, où leur lard est salé ; & saumure *bouillie*, celle qu'ils ont fait bouillir pour en saler des chairs qu'on doit manger promptement ; car les viandes salées de saumure ne gardent point leur sel. Avant d'employer la saumure une seconde fois, il faut la faire bouillir dans de l'eau de fontaine, & l'écumer exactement : ensuite, quand elle est clarifiée sur le feu, on la laisse refroidir dans une terrine bien propre.

Du Bœuf salé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne sont point propres à saler, on prend pour cela de la cuisse & autres endroits charnus.

On aura ou un saloir, qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera le bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines ou dans ce saloir. On sale le bœuf à la fin de l'hiver & au commencement de l'automne. La maniere de le saler est la même que celle du porc, sinon qu'il n'y faut pas mettre trop de sel, car le porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le bœuf s'en laisse pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres salent le bœuf en mettant les piéces l'une après l'autre, avec une quantité suffisante de sel, dans un sac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & qu'ils secouent jusqu'à ce que la chair ait pris sel.

Le bœuf ne se conserve pas plus de quinze jours dans le saloir ; mais pour le garder plus long-tems, on le tire au bout de la quinzaine, & on l'étale sur des planches, où on le laisse se ressuyer pendant un jour ou deux ; après quoi on le remet dans le saloir, saupoudré de sel comme auparavant ; on l'y laisse pendant cinq ou six jours, au bout desquels on le tire & on l'étale de nouveau, comme la premiere fois, ayant soin de tems en tems de le retourner jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée, se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin ; elle dure long-tems, mais elle n'est jamais si agréable au goût que lorsqu'elle est prise fraîchement. La chair de bœuf un peu mortifiée prend mieux sel, & est moins sujette à se gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'est un taureau qu'on tue, il faut, pour être gras, qu'il ait été châtré six mois auparavant. Quelquefois, au lieu de bœuf, on sale une vache grasse, dont on fait manger aux domestiques ce qui n'est pas propre à être salé.

Au reste, on ne prend, pour saler, que les vieux bestiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conserver la viande trois ou quatre jours en été sans la saler, il faut la faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine: quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graisse de bœuf ou de vache est utile à bien des choses; on en fait de très-bon suif, lorsqu'elle est mêlée avec celle de mouton, de bouc ou de chévre; & les peaux n'en doivent pas être laissées à la portée des chiens, des chats, ni des souris.

Du Bouc & des Chévres salés.

On les tue au mois d'Octobre, parce que leurs peaux sont alors plus cheres qu'en hiver: on ne prend que celles de ces animaux qui sont charnues.

Avant de les saler, on leur ôte toute leur graisse, qu'on fait fondre pour faire du suif; c'est celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les sale aussi comme le porc, hormis qu'il n'en faut pas laisser refroidir la chair, qui ne perd le sel que quand elle est chaude.

On ne sale jamais le bouc, qu'il n'ait été châtré six mois auparavant, pour qu'il engraisse. Leurs peaux, lorsqu'elles sont bien passées, servent à faire des gants, des culottes & le reste. En Languedoc ou en Provence, ils s'en servent au lieu de barique pour transporter leur huile en d'autres Provinces.

Cette chair est grossiere, mais bonne & nourrissante pour les domestiques.

Oies salées.

Ayez des oies bien grasses, parce qu'il n'y a que la graisse qui donne du goût à la chair de ces animaux; plumez-les & les vuidez proprement; ensuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de grez, & les y salez ainsi qu'on fait le cochon, sans néanmoins y mettre tant de sel, car la chair d'oie n'est pas si grasse ni si épaisse: ensuite bouchez bien ce pot jusqu'à ce que la chair ait pris sel, puis servez-vous-en au besoin. Avant que de saler les quartiers d'oies, il faut les laisser mortifier deux ou trois jours; la chair en est plus tendre.

Dans les pays où les oies sont communes, comme à Bayonne, on ne sale que les cuisses. Pour cela on fait rôtir les oies à la broche à l'ordinaire. Quand elles sont cuites, on leve les cuisses & on les met dans un pot de grez ou autre vaisseau; avec la même graisse & jus qu'elles ont jetté en cuisant: on les sale à discrétion, & on a soin qu'elles soient couvertes de graisse, & que le vaisseau soit bien bouché; c'est une bonne provision pour une maison: ce sont ordinairement les Rôtisseurs du pays qui font commerce de ces cuisses; elles se gardent cinq ou six mois, c'est-à-dire, pendant tout l'hiver.

Menues Provisions.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des autres provisions nécessaires au ménage, parce que nous en parlerons ailleurs: elles dépendent la plûpart de la prudence de la maîtresse: telles sont les provisions d'œufs, de beurre frais, salé & fondu, de fromages, de légumes, (toutes choses qu'on a ordinairement chez soi à la campagne) de fruits, de confitures séches & liquides, au sucre & au miel, de liqueurs, de sucre & d'épiceries, de suif, de chandelles, d'huiles, tant d'olive que de navette & de noix; de bois, foin, avoine, pailles & fourages, de pois, haricots secs & verds, de feves, millet, riz, panis, orge mondé & gruau, de harengs & morues pour le carême, d'artichaux & champignons secs, concombres, pourpier confit au vinaigre, verjus, & autres menues provisions dont

l'amas fait également honneur & profit au maître qui les fait faire dans les saisons convenables.

Quant au sel, tout le monde sait que le blanc est beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le gris ; c'est pourquoi on ne sert que du premier sur les bonnes tables, mais aussi il sale un bon tiers moins que le sel gris, & il est moins sain pour les grosses salaisons. Au reste, pour du sel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le mettre sécher au four ou sur une pêle rougie au feu : ou bien si vous voulez faire du sel blanc en quantité, mettez fondre du sel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le, en trempant des lizieres de drap dans cette saumure, ensorte qu'un bout du drap sorte & pende en dehors du vaisseau où sera la saumure ; la liziere attirera toute l'eau salée jusqu'à la derniere goutte : ou bien vous la coulerez dans une chausse à hippocras, ou du moins à travers d'un papier brouillard, pour ôter les ordures & la boue du sel, qui par-là diminuera beaucoup de son poids. L'eau étant ainsi coulée, vous la mettrez dans un chaudron sur le feu ; vous l'y ferez bouillir jusqu'à ce qu'elle revienne en sel, ayant soin de la remuer souvent sur la fin, de peur que le sel ne s'attache au chaudron. Quand le sel sera sec, vous le mettrez dans la chausse à hippocras le long du feu, avec un vaisseau dessous pour en recevoir les égouttures ; & quand il ne distillera plus, vous le tirerez de la chausse pour le serrer dans des boëtes en un lieu sec : ou bien si vous mettez ce sel, en le tirant du chaudron, dans des pots de terre qui ayent un trou au bas, tels que sont ceux à mouler les pains de sucre, il se mettra en pain très-propre à présenter par-tout, s'il est proprement fait & bien blanc.

Nous ne parlerons pas du linge, qu'il faut toujours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat, ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépouiller, filer & mettre en œuvre chez soi, ou par ses paysans, & n'en avoir en voye qu'une certaine quantité confiée par compte à un domestique.

Nous ne dirons rien non plus des meubles ni des habits, que chacun doit proportionner à son bien : on les conservera en veillant sur les domestiques, ou en les chargeant de ce qui les regarde. Une maîtresse entendue saura ménager les plumes d'oies, de cannes & autres volailles, même les laines, pour en faire faire des serges, des matelas, des lits, tours de lits, même de la tapisserie, si elle a des domestiques propres à cela.

Avant de quitter l'article de la maison, je crois devoir placer ici quelques observations sur le feu & sur les eaux, qui sont souvent deux grands fléaux à la campagne.

Du Feu & Incendie.

Les effets du feu & de l'incendie sont plus rapides & plus ruineux à la campagne qu'ailleurs, sur-tout quand les granges sont pleines. On ne sauroit trop veiller sur les domestiques & sur les fumeurs principalement quand ils approchent des écuries & des granges. Il est bon aussi de se précautionner, par de bonnes & fortes clôtures & de gros chiens de garde qui vous mettent à l'abri des rodeurs de nuit. Les granges doivent être couvertes de tuiles & munies de bons pignons de maçonnerie par les deux bouts ; les cheminées des maisons bien maçonnées, sans crevasses & bien ramonnées, sur-tout dans les cuisines, & n'en souffrir aucune de bois.

Pour éteindre le feu dans une cheminée, il n'y a qu'à y tirer quelques coups de fusils, en y mettant une charge de poudre & une petite poignée de gros sel, sans bourer ni l'un ni l'autre, & tenant le fusil bien droit en le tirant. Souvent la cheminée se trouve ramonnée & nette du premier coup, si elle est bien droite ;

mais si elle est dévoyée, ou si les couvertures sont de matieres combustibles, il vaut mieux recourir au moyen le plus sûr, qui est de bien boucher le bas du tuyau de la cheminée avec du fumier ou du foin mouillé, ou du moins étendre au-devant de la cheminée un bon gros drap mouillé qui joigne bien de tous côtés, & le bien arroser : l'air n'entrant plus dans la cheminée, le feu s'éteint aussi-tôt.

Pour le même effet on a aussi proposé deux fusées semblables aux gerbes qu'on tire aux feux d'artifice, si ce n'est qu'au lieu de limaille d'acier, qui fait un feu luisant, on y met des scories de régule martial, qui exhalent une fumée très-contraire au feu, ou de l'antimoine crud, dont l'effet n'est cependant pas si assuré.

Dans les villes, on a le secours des pompes, des puits, des seaux publics, &c. Il parut en 1722 à Paris un prétendu secret pour éteindre le feu. Ce n'étoit autre chose qu'un baril plein d'eau, de treize pouces de diamétre, haut de vingt-deux, au milieu duquel est une boëte de fer blanc, qui contient environ deux livres de poudre à canon, terminé par un long col, qui traverse le baril, avec une fusée au bout. On roule le baril dans le lieu de l'incendie, & l'on met le feu à la fusée. Aussi-tôt la boëte & le baril crevent, l'eau s'élance de toutes parts à la ronde, & l'incendie cesse. Cette machine est simple, mais elle n'est bonne qu'au commencement de l'incendie, & on ne peut s'en servir que dans les piéces qui sont à rez-de-chaussée, encore faut-il qu'elles soient closes.

A la campagne, où l'on n'a point ordinairement ces secours, on ne peut arrêter les incendies qu'à force de gens, d'eau & de terre qu'on jette sur les matériaux brûlans ; ou bien si l'on a de la couperose à disposition, qui est un sel acide, qui fond très-facilement, il n'y a qu'à en faire dissoudre six onces par pinte d'eau ; c'est le meilleur moyen de tout ce qu'on peut proposer pour éteindre promptement le feu. Si l'embrâsement est violent, il faut lui abandonner tout d'une piéce, & abattre le plus vîte qu'il se peut une ou deux des autres piéces suivantes, pour couper le feu, & veiller aux flammêches, qui peuvent tomber sur les couvertures voisines ; car j'ai vû des liens de paille à demi brûlés, enlevés par le vent, aller porter l'incendie à une lieue.

Pour se préserver des ravages du feu, il n'y a pas de meilleure précaution que l'usage que l'on a en quelques provinces de placer ses bâtimens par piéces isolées & détachées les unes des autres par de grands espaces de terrein vuide, dans lesquels on plante des arbres de hautes tiges, qui arrêtent & coupent le feu & le vent, soit poiriers, noyers, châteigniers ou ormes. Mais que les greniers soient sur-tout près du logement du maître ; & que les granges, caves & celliers soient toujours placés en point de vûe.

Aujourd'hui l'usage des pompes de toutes espéces est devenu si commun, que tout bon économe, pour peu qu'il soit aisé, doit en avoir à sa campagne deux petites, qui ne coûtent que cent sols piéce ; & au moins une moyenne, qui ne coûte pas plus de vingt liv. ; & ces trois peuvent servir pour tout un village.

Des Eaux sauvages.

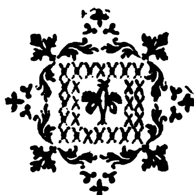
Dans les vallées & dans les vallons on a à craindre de plus le ravage des eaux. Elles y sont redoutables par leur promptitude & leur rapidité ; rien n'y résiste : elles rompent les murs, & souvent elles ont empli les écuries & les étables avant qu'on ait pû sauver les chevaux & les bestiaux. Elles sont autant à craindre l'été à cause des orages, que l'hiver à cause des dégels & fontes de neiges.

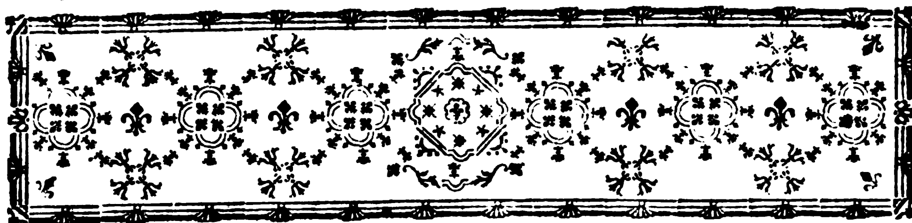
L'attention du maître doit être de placer ses bâtimens hors du cours de toutes eaux ordinaires & extraordinaires, ou de s'en préserver par de bonnes turcies & levées, qui se font ordinairement de clayes ou de fagots entremêlés de terre & de

moilons. Celle du Fermier doit être de bien entretenir les rigoles, les lits, & généralement tous les passages de ces eaux nets & libres, pour qu'elles trouvent toujours leur cours franc dans les lieux creux & perdus, & dans le courant ordinaire des rivieres. Aux premieres approches de ces eaux, il doit sauver les bestiaux, & ouvrir toutes les portes des cours & vergers où les eaux pourroient entrer, pour qu'elles passent outre; il doit aussi gazonner, border & entretenir les digues, fossés & chemins par où elles passent, les renforcer à proportion de la crue des eaux, pour qu'il n'y ait ni effondrement, ni débordement, & veiller avec tout son monde à la conservation des moulins & autres choses qui pourroient engager le courant, & causer le débordement, &c. L'orage fini, il doit réparer les digues & fossés, ôter le sable des prés engravés, les gratter avec des fourches & tire-fiens, &c. sur-tout faire la vuidange de l'eau des caves & autres bâtimens.

On peut même tirer quelquefois un grand profit de ces eaux sauvages, quand on a dans son domaine quelque canton de marécages. Ces sortes de terreins se trouvent ordinairement stériles & inutiles, parce qu'ils sont trop aquatiques & trop bas; mais s'ils étoient remplis & exhaussés seulement d'un pied; on en feroit de bonnes prairies, & souvent des terres à labour. On se sert pour cela des eaux sauvages, qui charient & emportent avec elles quantité de sables & de terres: on les ramasse dans un fossé garni d'une bonne digue de chaque côté. On conduit ce fossé, & par conséquent les eaux sauvages, où & aussi loin que l'on veut, & insensiblement elles haussent & bonifient les marécages. Avec ces fossés & ces eaux conduites, j'ai vû deux cens arpens de marais impraticables changés en dix ans de tems en bon fonds de terre à labour; tant il est vrai de dire que tant vaut l'homme, tant vaut sa terre.

Pour sçavoir ce qui tombe d'eau du ciel, on expose à la pluie un vaisseau de fer blanc, qui a quatre pieds de large, avec des rebords de six pouces de haut, un peu de pente, une petite ouverture, un tuyau qui conduit dans une cruche. La pluie finie, on mesure l'eau de la cruche avec un petit vase, où la hauteur de trente-deux lignes vaut une demi-ligne sur la surface du grand vaisseau de fer blanc. L'eau tombée monte-t-elle à trente-deux lignes dans le petit vase? Il est tombé une demi-ligne d'eau. On tient un mémoire de ce qu'il en tombe chaque fois qu'il pleut.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

La Volaille.

CHAPITRE PREMIER.

Des Coqs & Poules communs.

Notre Maiſon de campagne étant bâtie, gouvernée & pourvûe au-dedans, ſuivant les préceptes que nous en avons donnés ci-deſſus, il faut maintenant paſſer aux autres ſoins du ménage des champs.

La baſſe-cour s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reſte de cette premiere Partie, ſuivant l'ordre des matieres que le titre de chaque Chapitre annoncera. Commençons par la volaille la plus commune.

Pour réuſſir à élever des poules, il faut en ſçavoir faire le choix. On eſtime que celles de moyenne grandeur & noire, ont la chair plus délicate, & pondent davantage. Les blanches ſont auſſi plus en danger d'être priſes par les oiſeaux, ou autres animaux de proie, parce que le plumage blanc frappe plus que toute autre couleur.

Les poules, qui ont la tête grande, la crête pendante & rouge, les jambes &

les pieds jaunes, & l'œil éveillé, passent encore pour bonnes & fécondes; au lieu que celles qui ont les ergots hauts montés, pondent beaucoup moins, & sont sujettes à casser leurs œufs lorsqu'on les met couver, par l'impatience naturelle qu'elles ont de quitter leurs nids.

Il y a des poules naines dont les Naturalistes font beaucoup de cas, à cause de la fécondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne; elles ont la chair fort délicate. Ces poules vont toujours sautant, au lieu que les autres marchent.

Les poules qui aiment à se battre, sont celles qui sont le moins estimées, soit parce qu'elles donnent peu d'œufs, soit parce qu'elles couvent rarement; encore sont-elles si impatinentes alors, qu'elles laissent souvent leur couvée imparfaite, ou cassent leurs œufs. On fait le même jugement de celles qui ont cinq ergots comme les coqs.

Les poules trop grasses pondent peu. Pour leur faire perdre le trop de graisse, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craie dans leur eau.

On voit des poules frisées, de maniere qu'on diroit qu'au lieu de plumes, elles seroient couvertes de laine: elles sont de grand profit dans une basse-cour; mais les poussins qui en viennent, meurent du moindre froid qu'ils sentent; c'est ce qui en fait la rareté.

Les poules sont fort différentes, suivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit. Celles de Caux sont des plus estimées pour la délicatesse de leur goût. Il s'en trouve à Padoue, qui sont bien plus grosses & bien plus grandes que celles des autres pays. On en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié. Il y en a en Perse, qui n'ont ni queue ni croupion. Il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine semblable à celle de nos moutons; & dans quelques endroits des Indes elles ont la chair & les os noirs, & sont cependant d'un goût fort agréable.

Nous avons encore les coqs d'Inde, dont il sera parlé au Chapitre suivant, & les coqs de *Bruyere*, dont je parlerai ailleurs.

Pour revenir à nos poules & coqs domestiques, nos jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février, quand il est modéré, & produisent beaucoup plus d'œufs que les vieilles; mais aussi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune poule fait bien plus de profit par ses pontes, dès qu'on connoît par son glocement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la grosseur des œufs, cela dépend des différentes grosseurs des poules. Le vulgaire préfere les noires: les Anciens ont estimé les poules à plumes rouges, aîles noires & grosse tête: celles qui sont pommelées de noir & de blanc, sont encore assez fécondes: on ne fait pas tant de cas des grises.

On connoît un bon coq par sa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'ergots, les cuisses longues, grosses, & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverses couleurs. On juge encore d'un bon coq, lorsqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur grise ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête s'étendent jusques sur les épaules, & sont de couleur changeante, tirant sur l'or, qu'il a les aîles & la queue grandes & fortes, les cuisses longues, charnues & emplumées, la queue à deux rangs, recourbée & élevée au-dessus de la tête, les

ergots longs, qu'il eſt fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à careſſer ſes poules, à les défendre, & à les ſolliciter à manger.

Les coqs les plus amoureux ſont les meilleurs; il faut encore qu'ils ayent la crête levée, de couleur de ſang, & non longue. Il y a des coqs qui par trop de chaleur, ou autrement, ne font que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêts à ſe battre à tous momens, & à détourner les autres. Ils ſont ordinairement impuiſſans tant que cette vivacité les tient: pour la calmer, on leur fait paſſer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard, & percé au milieu; cette chauſſe rend l'oiſeau honteux & tranquille.

Les poules de la grande eſpéce, quoiqu'elles ſoient beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi elles; & pour le peu d'œufs qu'elles faſſent, on aura ſoin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

Il ne faut ſe charger de volaille qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger. Bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, ſauf à diminuer la portion des autres: ils ſe trompent; car un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à ſon maître, qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Le nombre des poules qu'on donne à chaque coq n'eſt pas fixé. Un coq peut ſuffire à douze ou quinze poules. Ainſi on s'en pourvoira ſuivant le nombre de poules qu'on voudra élever: que ce ſoit toujours le plus qu'il ſera poſſible, & qu'on ait ſoin d'avoir des coqs à proportion du nombre des poules, afin de ménager ces mâles, qui s'épuiſeroient parce qu'ils ſont trop laſcifs.

Si on achete un nouveau coq, il ne faudra pas tout d'un coup le laiſſer aller parmi la troupe; car le coq, cet oiſeau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de ſon chant ſeul fait fuir le lion, & mourir de peur le baſilic, ne ſouffre pas volontiers de concurrent. Ainſi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long, qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de la baſſe-cour, y jetter du grain autour de lui, & appeller toutes les autres volailles pour en venir manger. D'abord les coqs vieux domeſtiques regarderont le nouveau d'un œil farouche, & s'approcheront pour ſe jetter ſur lui, mais il faudra les en empêcher. Ce moyen employé trois ou quatre fois, tous les coqs s'accoutumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie ſans ſe battre.

Il y en a cependant qui diſent qu'à la vérité ces coqs nouveaux venus ſont expoſés à quelques coups de bec, qu'ils ſe cachent quelquefois pour s'en garantir, lorſqu'ils ne ſe ſentent pas aſſez forts pour y réſiſter, mais que pour cela ils ne s'enfuyent point tout-à-fait de la troupe, à moins qu'ils n'ayent été achetés dans le voiſinage.

Les poules ne laiſſent pas que de pondre ſans la coopération du coq; mais ces œufs ne ſont point ſi ſains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

De l'heure de donner à manger à la Volaille.

Comme la volaille eſt accoutumée à ſortir du matin, on doit lui donner à manger lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir un peu avant qu'il ſe couche. Mais pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toujours aſſez de quoi vivre, ſi ce n'eſt lorſque la terre eſt couverte de neige.

Les heures pour leur donner à manger, doivent être toujours les mêmes, pour qu'elles ne ſe dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir

ailleurs

ailleurs ou faire du dégât dans les jardins : il faut aussi que ce soit toujours au même endroit, & qu'il soit plat, uni, & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils sont très-contraires à la volaille.

De la Nourriture de la Volaille.

On amasse toutes les criblures & les vannures des grains, qu'on a soin de serrer ; & pour les faire durer plus long-tems à cette volaille, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choses, suivant la saison. On lui donne encore du son bouilli ; & lorsqu'on la veut échauffer pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pure, de bled sarrasin, ou de chenevi. Le tems de la nourrir ainsi est d'ordinaire dans l'hiver ; car lorsque la saison nouvelle commence à se faire sentir, les poules deviennent naturellement assez échauffées pour produire quantité d'œufs, pourvû qu'elles soient nourries comme il faut.

On leur donne aussi de l'orge moulu, de la vesce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela selon les lieux où la commodité permettra de le faire ; l'ivraie bouillie leur est encore très-bonne : le froment les engraisse trop, & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur font manger de l'orge à demi-cuit, & d'autres de la semence de cresson broyée & mêlée avec du son & du vin.

Il y en a aussi qui prennent de la brique, qu'ils broyent bien menue ; ils la mêlent parmi du son, & la donnent ainsi à la volaille. D'autres font bouillir du gui, qu'ils prétendent la rendre féconde, ainsi que la graine de la *Ruta Capraria*, autrement *Rue aux Chévres*, qui est une herbe que ces animaux cherchent pardessus tout.

Le marc de raisin rend les poules peu fécondes ; c'est pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre jusqu'à Noël, tems où elles cessent de pondre ; encore y mêle-t-on des criblures de froment : hors ce tems, on leur interdit tout-à-fait le marc de raisin. Bien des gens ne veulent pas non plus leur donner des féves : d'autres leur en donnent, mais peu, & ce n'est que pour les échauffer & les disposer à mieux pondre.

Les *Lupins*, qui sont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent même aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître sur les yeux.

Au reste, on se souviendra du fumier fait exprès, qui est d'un grand ménage pour nourrir la volaille. Nous en avons parlé dans l'article du Poulaillier, page 15.

On donne quatre à six onces de grain par jour aux poules qui sortent, & huit à celles qu'on tient enfermées ; ce que l'on proportionne aux saisons & aux lieux, selon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toujours être nette, claire, & renouvellée tous les jours.

Elles sont aussi fort avides de meures : elles les engraissent & leur rendent la chair délicate : c'est une des raisons pourquoi on met toujours quelques meuriers dans une basse-cour.

Il y a des gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tue chez eux, pour les donner à la volaille, qui s'en trouve aussi fort bien.

Des soins nécessaires à la Volaille.

La servante la plus intelligente, la plus active & la plus fidelle, sera chargée

du soin de veiller à ce que les poules soient bien nourries, sur-tout en hiver: elle aura attention de leur fermer & ouvrir soir & matin la porte du poulaillier, sans y manquer une seule fois; de laisser toujours un œuf dans chaque nid; de voir sortir toutes les poules pour sçavoir son nombre, & observer s'il n'y en a pas qui cloche; de changer souvent la paille, ou plutôt le foin des nids; d'en ôter & tirer tous les jours les œufs, afin de distinguer les plus frais, soit pour manger, soit pour vendre ou mettre couver.

Le poulaillier doit être nettoyé toutes les semaines une fois, & parfumé d'herbes fortes, comme thym, marjolaine ou lavande; &, si l'on veut, d'encens ou de bois de geniévre, même de soufre, n'y avant rien de plus salutaire pour les poules, que ces sortes de fumées, qui chassent le mauvais air & la fiévre, & tuent la vermine à laquelle elles sont sujettes. On doit aussi décrotter toutes les semaines les bâtons, juchoirs & montoirs; nettoyer & remplir d'eau nette les abreuvoirs tous les jours. La fiente de poule se garde à part pour amander les prés.

La paille qu'on aura mise dans les nids de poules, sera renouvellée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces, & autres petits insectes qui leur nuisent extrêmement: au lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il est plus chaud, plus doux, & moins sujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit aussi leur jetter sous un angar, ou autre toit, de la poussiere avec de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les aîles: on prétend même que ces ordures font mourir la vermine.

Tout le monde sçait que les belettes, les renards, les chats & les fouines sont des ennemis ordinaires, dont on ne sauroit trop garantir la volaille & les œufs.

Comme le ménage consiste moins à avoir grand nombre de volaille, qu'à n'en point avoir qui ne fasse du profit tous les jours, il faut encore avoir soin de remarquer les poules qui sont trop vieilles pour bien pondre ou couver, celles qui par leur humeur acariâtre, ou autrement, ne sont bonnes ni à l'un ni à l'autre, & celles qui sont sujettes à égarer, casser ou manger leurs œufs: toutes ces espéces ne sont bonnes qu'à être au plutôt vendues, tuées, ou mises à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des poules qui s'afriandent à manger du raisin, ce qui les empêche de pondre. Pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de vignes sauvages; leur amertume fera bientôt perdre aux poules le goût du raisin.

Il faut engraisser les poules ergotées, & celles qui chantent, qui grattent & qui appellent comme le coq: pour cela, on leur arrache d'abord les grosses plumes des aîles; on leur plume la tête, les cuisses & le croupion, & on les enferme dans un lieu séparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilés, du son, des cosses de riz, panicle & avoine, ou avec de la mie de pain détrempée dans l'eau de farine d'orge. On peut ainsi engraisser des poules à la main dans toutes les saisons de l'année; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraissent étant en liberté. Elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & de Février; c'est le tems de la haute graisse, & alors les poules grasses ne cédent point aux chapons.

Les œufs ardés marquent que la poule est trop grasse, ou qu'elle a le cours de ventre; c'est pourquoi il faut alors recourir aux remédes enseignés ci-après, ou aux suivans.

Pour amaigrir une poule trop grasse, (ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs) il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange; &

s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner, pour premiere mangeaille, un blanc d'œuf rôti & pilé avec le double de raisin bouilli.

A celle qui casse & mange ses œufs, versez du plâtre clair sur le jaune d'un œuf jusqu'à ce qu'il soit dur, ensorte que le plâtre lui serve d'écaille, & mettez-le dans le nichoir; ou bien mettez-y un œuf de plâtre ou de craie, & ne lui laissez jamais qu'un œuf après qu'elle a pondu.

A la jeune poule qui glocera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui passer une petite plume à travers les naseaux, ou plumez-lui tout le ventre jusqu'au duvet, & trempez-la dans l'eau pour rafraîchir son ardeur; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours sous une cage; ou, si on ne l'a pas empêché de couver, aussi-tôt que les poussins seront éclos, ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres poules, pour lui faire oublier ses petits, & recommencer à pondre, & donner les poussins à d'autres poules, ou à un chapon éplumé sous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons ci-après.

Il faut que le poulaillier soit bien bouché & bien fermé, sur-tout la nuit; c'est le meilleur moyen pour se garantir des renards, des fouines & des chats. Pour les écarter, les anciens conseillent de mettre à l'entrée & au-dedans du poulaillier quelques bouquets de rue, & d'en attacher quelques brins sous les ailes de la volaille; ou bien d'enduire les pans, la porte & la fenêtre du poulaillier avec du fiel de chat ou de renard: il y en a même qui mêlent des morceaux de la chair de ces animaux hachés dans la mangeaille de la volaille, pour qu'elle exhale une odeur que le renard & le chat fuyent, de peur d'avoir le sort de ceux dont ils sentent la chair.

Les poules commencent à bien pondre aux mois de Février & de Mars, & quelquefois dès la premiere année, plus ou moins tard, suivant la saison; car plus il fait froid, moins elles pondent. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans est la meilleure; & alors il faut les nourrir abondamment, & leur donner de tems en tems de l'avoine & du senegré pour les échauffer; un peu de brique pilée bien fin & mêlée fortement avec du son & du vin, leur fera pondre de gros œufs.

Pour bien faire pondre les Poules en hiver.

On en prendra un petit nombre de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes; car les vieilles, c'est-à-dire, celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans, ne sont plus bonnes qu'à vendre ou à mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu séparé, pour que les autres ne viennent pas prendre leur mangeaille. Ce sera de l'orge bouilli, qu'on leur donnera chaud: le bled sarrasin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupés par morceaux & l'avoine leur sont aussi très-bons, ainsi que toutes sortes de criblures de bled: mais si l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, ou de la semence d'ortie, lorsqu'elle est en maturité, ou bien on prend des orties même, qu'on broye dans les mains, & qu'on laisse sécher pour l'hiver, & les leur faire cuire dans l'eau. J'ai dit *de tems en tems*; car, qui leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, mais aussi ils seroient excellens.

Il y a des gens qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, se contentent de leur donner à dîner du pain rôti, trempé dans de l'eau pendant la nuit précédente.

Les vers de terre, qui naissent dans le fumier fait exprès, dont on a parlé ci-devant, ont encore la même vertu.

Au reste, la nourriture ne doit jamais manquer à ces poules ainsi enfermées, non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur causeroit la pepie : il est encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer souvent le foin de leurs nids, par la raison que nous avons dite.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser; au lieu qu'il en faudra séparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conserver les Œufs, & de connoître ceux qui sont frais.

Comme les œufs, malgré leurs coques épaisses, transpirent, & que plus ils transpirent, plus ils se corrompent; il est donc nécessaire, pour les conserver en tout tems, & sur-tout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, & même d'arrêter, si l'on peut, cette transpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vuide qu'on nomme couronne: ce vuide est la place qu'occupoit la liqueur qui a transpiré au travers de la coque.

Les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller, sans se gâter, bien avant dans l'hiver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du son, du sel ou des scieures de bois de chêne; les autres dans des cendres ou dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cause de la fraîcheur de ces grains. On se sert encore de paille ou de foin. D'autres, sans tant de mysteres, prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caisses de bois, ou dans de vieilles futailles, qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs; puis ils ont soin de porter ces caisses ou futailles dans un lieu frais en été, & chaud en hiver, prenant garde sur-tout que l'humidité n'y regne point.

Il y en a qui égrugent du sel, dont ils frottent les œufs; ou bien ils les trempent dans de la saumure, & les y laissent pendant trois ou quatre heures; après quoi ils les mettent dans du son, ou dans des bales de bled ou d'avoine. Le seigle vaut mieux pour les conserver en été.

On connoît que des œufs sont frais, quand, en les mirant à la lumiere, on voit qu'ils sont clairs, transparans & pleins; ou bien quand, en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Les gens de campagne ne font que les mettre dans de l'eau fraîche, pour les garder frais pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche passe au-dessus des œufs, & qu'elle soit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur ne les alterent point: par ce moyen, ils sont pleins & frais pendant plusieurs jours. Mais pour les conserver parfaitement frais pendant plusieurs mois, & même plusieurs années, étendez sur vos œufs nouvellement pondus, une couche de vernis le moins coûteux; ou bien mettez-les dans des pots, & versez dessus de la graisse de mouton fondue; cette graisse remplira tout le vuide qui se trouvera entre vos œufs, & les conservera frais pendant un nombre d'années. Il faudra prendre garde que la graisse ne soit trop chaude, parce qu'elle pourroit cuire les œufs.

Dans l'Orient, on conserve les œufs deux ou trois ans entiers dans le sel. Pour cet effet, on met du sel dans de l'eau. Quand la saumure est faite, & que l'œuf surnage, on jette de la cendre dans la saumure; il se fait une sorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais, cuit à l'ordinaire, se conserve, sans altération, un mois & plus; parce que le blanc épaissi sur les pores de l'écaille, empêche les liqueurs de transpirer. Remis dans l'eau bouillante, comme s'il n'étoit pas cuit, il se tourne en lait,

de même que le premier jour. Tous ces différens moyens de conserver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois de Décembre & de Janvier, & en tout tems dans les Hôpitaux.

De la Couvée des Poules.

L'ordinaire de leur ponte, est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de suite, sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glocer, on leur prépare un nid, pour les y mettre. Ce nid doit être hors de la portée des chiens & des fouines, & dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuses. Il sera creux dans le fond, & évasé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin plutôt que de paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin, seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être couvés par la poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les poules glocent & gardent quelque tems le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couver; néanmoins, pour ne point perdre son tems ni sa peine, il y a du choix à faire; &, malgré leur glocement & leur chaleur, il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, comme des coqs. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu. Les autres cassent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement dessus. Ainsi, pour sçavoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On doit les choisir aussi d'une complexion forte & d'un naturel très-éveillé: sur-tout ne pas mettre couver de femelles sorties d'œufs couvés par des femelles d'une autre espéce; il est fort rare qu'elles couvent: ce qui est commun aux poules, canes, faisanes & perdrix.

La poule nourrie comme on a dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure; & comme le plutôt est toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, on aura attention, aussi-tôt qu'on entendra glocer les poules, de leur préparer des nids, afin que les poulets, devenus grands avant l'été, puissent, avant la Saint Jean, être chaponnés; ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux; car le proverbe dit, *Chapons avant la Saint Jean, & Chaponneaux après:* d'ailleurs, on aura, par ce moyen, de jeunes poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des poules qui ne font que glocer, & qui sont si ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font point la moitié de leur ponte: c'est un défaut qu'on peut corriger, en leur passant de travers une petite plume par les narines.

Nous voyons cependant tous les jours que des femmes, pour mettre couver leurs poules fort tard, ne laissent pas que d'avoir des poulets qui profitent beaucoup: c'est pourquoi on le peut faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille; mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons: on a remarqué de tous tems, qu'ils ne deviennent jamais beaux, & sont toujours fort petits.

Il faut que celle qui a soin des couveuses, se donne de garde de remuer souvent

les œufs avec ses mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet; & c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. Tous les oiseaux, généralement parlant, font assez bien leur devoir; & la nature, qui les guide, les instruit mieux que nous, à faire ce qui convient pour cela: témoins tant d'oiseaux qui couvent dans les champs, & bien des poules même, qui, après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobés, y couvent leurs œufs avec un succès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis sous la poule, qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner, pendant que la poule n'y est pas, afin qu'ils s'échauffent également par-tout; encore la nature s'aide-t-elle assez d'elle-même sans ce soin: on dit même que les poules retournent elles-mêmes leurs œufs avec leurs pieds..

Il faut donc bien se garder d'aller, comme font de certaines femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jetter ceux à qui elles trouvent des filets de sang; ces lignes vermeilles sont au contraire de bonnes marques: d'ailleurs, l'impatience & la curiosité gâtent tout dans ces opérations, qu'il faut laisser faire à la nature seule; & souvent elles rebutent les couveuses.

Par les mêmes raisons, c'est un usage très-condamnable, que celui où sont bien des femmes, de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, & de ne remettre sous la poule, que ceux qui coulent au fond de l'eau: cette expérience ne sert qu'à troubler les opérations de la nature, & à faire jetter des œufs, qui auroient réussi.

Bien des gens, lorsque les poules couvent, mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent; mais il n'en faut agir ainsi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur, ce qui arrive souvent: il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le moment qu'on aura mis couver la poule, afin de ne point se tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce tems, on va voir la poule, & on prête l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelque poussin qui crie: on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir si les poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle est quelquefois si dure, que ces petits animaux n'ont pas la force d'en venir à bout: alors c'est le secourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le poulet aura fait atteinte: après quoi on remet l'œuf sous la poule, qui le fait éclorre.

On visite la couvée au bout de vingt-un jours, pour sçavoir le nombre des poulets, ou pour ôter les coques écloses & nettoyer le nid; mais il faut prendre garde que la poule, en se levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mere sans manger & sans risque; c'est pourquoi il est bon de les y laisser, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si, trois jours après le terme de la couvée, on n'entend point piâler les poulets dans les œufs, qui ne sont point encore éclos, c'est mauvais signe; il n'y a qu'à les ôter & les jetter; il seroit inutile de les remettre sous la poule.

On observera, à chaque poule qui veut couver, si c'est avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars quinze; & en Avril & autres tems chauds, autant qu'elle en pourra embrasser, sans avoir la superstition de croire que le nombre pair ou impair puisse préjudicier à la naissance des poulets. Les

bonnes-femmes croyent encore, comme faisoient les Anciens, que le tems de mettre couver les poules, est deux ou trois jours devant la pleine lune, afin que les poulets, disent-elles, ayant commencé à éclorre dans la nouvelle, croissent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus sont toujours les meilleurs pour donner plus sûrement des poulets, c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: l'on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main, ou l'on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fond, seront ceux dont on se servira.

Bien des gens assurent avoir expérimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles: ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'est que les plus gros sont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en espérer de bons poussins.

Les œufs sont sujets, pendant la couvée, à beaucoup d'accidens: le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un seul coup. Bien des bonnes gens croyent que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la ferraille, comme des clous, mis dans le nid de la couveuse, sont un préservatif contre l'effet du tonnerre.

Au reste, il faut que les œufs qu'on met couver, proviennent de la coopération du coq avec la poule; car c'est le coq seul qui les vivifie: il est aisé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en hiver.

Dans cette saison dérangée, la couvée coûte à la vérité plus qu'à l'ordinaire; mais on s'en dédommage facilement par le plaisir d'avoir des poulets en ce tems, & par le profit qu'on en tire, parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc, pour y réussir, choisir les meilleures poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'hiver: ces poules d'élite seront encore mises dans un autre lieu séparé; & là, outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on leur donnera encore tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie mise en poudre: d'autres leur donnent aussi des grains de senevé ou moutarde. Toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque pas de les prendre.

Si-tôt qu'elles gloceront, on leur preparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four; & comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'hiver la chambre ne laisse pas d'être froide, il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche de leurs nids, pour les obliger, si l'on peut, à manger sans en sortir: ou bien, si leur naturel n'est point tel, il faut prendre un torchon de cuisine bien chaud qu'on mettra sur les œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent, tandis qu'on levera la poule de dessus, pour lui donner à manger. Les Anciens, pour avoir des poulets en cette saison, prenoient de gros pigeons de voliere, sous lesquels ils mettoient des œufs de poules, c'étoit assez de quatre ou cinq; ils leur choisissoient un lieu chaud, & ne les y laissoient point manquer de nourriture; ils leur donnoient du chenevi une fois le jour, outre la vesce & l'avoine dont ces oiseaux étoient nourris.

Une autre expérience qui paroît plus sûre & plus facile, c'est de prendre une poule d'Inde après Noël, de la mettre en un lieu bien chaud, & de lui donner

vingt-cinq œufs à couver; dans dix-huit ou vingt jours les poussins en éclorront: on les mettra chaudement dans quelque panier avec de la plume durant cinq ou six jours, & on les nourrira à l'ordinaire tant qu'ils seront sous l'aîle de la mere.

Des moyens pour avoir des Poulets sans l'aide d'aucuns Oiseaux qui en couvent les œufs.

Chauffez un four modérément, ayez un panier rempli de plume fine, mettez-y des bons œufs, & mettez le panier & les œufs au four; laissez-les-y pendant les vingt jours que dure la couvée, la chaleur du four fait le même effet qu'une poule; ayez soin de tems en tems de renouveller cette chaleur & pendant que le four chauffe, mettez le panier dans un endroit où la chaleur nécessaire pour vivifier les œufs ne se ralentisse point, de sorte qu'elle soit toujours douce & égale. Il y en a qui mettent sous la plume de la fiente de poule réduite en poudre fort menue; elle est chaude & entretient la chaleur nécessaire à la formation du poulet, mais la vermine y est fort à craindre.

D'autres prennent un petit fourneau de fer ou de cuivre fait exprès comme un four à pain, ils l'échauffent en-dessous par un petit feu continuel, modéré & toujours égal, & ils le remplissent de plume la plus molle qu'ils ayent. Pour faire ce feu continuel, toujours lent & égal, on met dessous l'aire du fourneau quatre lampes aux quatre coins, qui brûlent continuellement, & qui sont placées de maniere que la flamme qui en sort, échauffe toujours également tout le dessous de l'aire, qui communique la même égalité de chaleur à tout le reste du fourneau. La plume y étant mise, on y pose douze ou quinze œufs, qu'on couvre bien soigneusement de pareille plume & d'un oreiller par-dessus: on laisse ainsi ces œufs pendant les vingt jours nécessaires pour la formation des poulets: ce tems expiré, si la couvée a été heureuse, on en prend les poulets; & pour les élever, on les met dans une chambre chaude, enfermés dans quelque tonneau garni d'un peu de plume dans le fond, & couvert, de sorte que le froid n'y entre point. Il ne les en faut tirer que pendant le jour, & seulement pour leur donner à manger cinq ou six fois par jour, ou plutôt toutes les fois qu'on les entend piâler. On les nourrit de millet ou de mie de pain tendre & de fromage mou. D'autres leur donnent de la farine d'orge & un peu de cresson détrempé dans du vin & de l'eau, avec un peu de feuilles de poireau hachées bien menu & un peu bouillies: cela leur est bon contre les catarres & la pepie.

Au Grand Caire en Egypte, on fait éclorre les œufs sans poule, en mettant les plus frais qu'on peut avoir sur des linges étendus sur des claies d'ozier placées sur un feu modéré qu'on entretient toujours également avec de la bouze de vache séche, ou des mottes de Tanneurs.

Four à faire éclorre les Poussins.

Dans toute l'Egypte on fait éclorre des poulets dans des fours qui sont faits comme ceux où l'on nous cuit le pain. On arrange ces fours, qui sont faits de brique, les uns sur les autres, ensorte qu'ils forment deux étages & deux rangs séparés par une allée étroite. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre fours, douze à double rang de chaque côté, avec une ouverture ronde d'environ dix-huit pouces de diamétre au haut de chaque four. On met sept ou huit cents œufs dans chaque four d'en bas, puis on chauffe celui qui est au-dessus avec de la bouze de vache, de chameau, ou avec de la paille. On allume ce feu le matin, on le renouvelle

renouvelle à deux heures après midi, & au commencement de la nuit, on augmente d'un quart les matieres qui doivent brûler jusqu'au lendemain matin; ce que l'on continue pendant huit jours. Au bout de ce tems on éteint le feu, on bouche avec de la paille la bouche du four, & on le laisse ainsi sans feu pendant huit autres jours: après quoi on retire les œufs, on jette ceux qui sont clairs, & ceux qui sont pleins on les porte dans les fours d'au-dessus; on en ferme bien l'entrée, & on recommence à faire du feu pendant deux ou trois jours seulement dans le four, qui est au-dessous; ce qui suffit pour faire éclorre les poussins; ils commencent ordinairement à rompre leur coque le vingt-uniéme jour, & éclosent le vingt-deuxiéme. On les nourrit dans les commencemens avec de la farine de millet; & de cette maniere on a une quantité prodigieuse de volailles à peu de frais. L'habileté consiste à donner & à entretenir aux fours le degré de chaleur tempérée, qui se rapporte au naturel des poules. On ne se sert de ces fours en Egypte, que depuis le mois de Décembre jusqu'au mois d'Avril, parce que les grandes chaleurs n'y sont point propres. On ne donne rien au Fournier: son profit consiste en ce que recevant les œufs au boisseau, il rend les poussins à la même mesure; ce qui est un gain considérable, à cause de la différence du volume de l'œuf & du poussin.

Quoique bien des gens croient qu'on ne peut faire éclorre les poussins dans un four, ailleurs qu'en Egypte, cependant cette méthode a pourtant réussi en Toscane, & même en Pologne; tout le secret est de trouver le juste degré de chaleur, qui doit être réglé sur la différence des climats. En Europe, on n'a fait jusqu'à présent ces épreuves que dans des lieux souterreins.

De la maniere d'élever les Poussins & de les chaponner.

Aussi-tôt que tous les poussins sont éclos, on les met avec leur mere dans une futaille ou autre chose semblable, pendant un jour seulement, dans un lieu chaud, car ils sont très-sensibles au froid; & de tems en tems on leur donnera un peu d'air, pour les y accoutumer petit-à-petit.

Bien des gens, pour les garantir de la pepie & des autres maladies ausquelles ils sont sujets dès qu'ils naissent, les parfument dès-lors de pouliot, romarin, thym sauvage, ou autres herbes de senteur, dont la fumée leur est salutaire.

Le lendemain on les mettra avec leur mere sous une cage d'osier ou *Mue*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la basse-cour bien exposé au soleil, car la chaleur les fortifie; c'est pourquoi, en quelqu'endroit qu'on les mette, il faut qu'ils soient toujours à couvert de la pluie & des vents qui les morfondroient & qui les feroient mourir bien vîte.

Leur nourriture pendant les premiers jours sera de millet crud, d'orge, ou de froment bouilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait ou dans du caillé, ou on leur donnera de la mie de pain seulement; tout cela les excite à manger & les engraisse. D'autres les nourrissent pendant quinze jours, de farine d'orge & de graine de cresson alenois, qu'ils mettent tremper dans du vin, avec un peu d'eau, dont ils font une espéce de pain qu'ils font cuire & qu'ils leur émiettent.

Les feuilles de poireaux hachées menu & mêlées de fromage mou, leur sont encore bonnes. D'autres leur donnent des vers engendrés de la fiente d'âne ou de bœuf; & pour cela ils en font mettre en monceau, afin de pouvoir plus aisément ramasser cette vermine qui leur donne grand appetit.

A mesure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des poireaux bien hachés; ils aiment beaucoup cet aliment; il leur sert de remède,

les échauffe & leur fortifie le cœur : sur-tout l'eau claire & nette ne doit pas leur être épargnée, de peur de la pepie.

De tems en tems on les fait sortir pour leur faire prendre l'air & les fortifier ; mais il faut que ce soit à propos ; car, qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour les laisser promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le tems soit sombre, il faut bien se donner de garde de les faire sortir ; il ne faudroit que la moindre pluie pour les morfondre & les faire mourir : c'est pourquoi dans le commencement, lorsque le soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures sous leur mue, s'ils ne sont pas assez forts pour être abandonnés pendant deux ou trois heures à eux-mêmes avec leur mere dans la basse-cour : on continue ces soins jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laisse sortir tout-à-fait, ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'œufs & plus de poules prêtes à couver de nouveau, l'économie veut qu'on donne à mener à une seule poule autant de poussins qu'elle en peut conduire ; pour peu qu'elle soit grosse, elle en tient sous ses aîles, & en conduit jusqu'à trente : ainsi, quand on a plusieurs couvées à-la-fois, on en donne jusqu'à ving-cinq ou trente poussins à conduire à la même poule, & on remet les autres meres avec le reste de la volaille de la basse-cour pour y pondre & couver de nouveau. Il faut sur-tout user de ce ménage & ôter les poussins à la mere, quand c'est une jeune poule qui feroit plus de profit à pondre, ou quand on voit que c'est une mauvaise meneuse, ou qu'elle n'est pas douce, vigilante & de bonne amitié ; comme si elle n'échauffe pas bien ses petits, si elle les blesse en grattant la terre, ou si elle va dans des endroits où ils ne puissent pas la suivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée est éclose, se servent de chapons pour mener & élever les poussins ; par ce moyen on remet les poules dans la basse-cour, où elles pondent & couvent de nouveau, bien plutôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela, on fait choix d'un chapon gros, sain & éveillé, on lui plume le ventre, on le lui frotte avec des orties qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout son sou : on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelque trou, de crainte qu'il n'étouffe.

De-là on le porte sous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec le chapon plumé, l'apprivoisent, & lui passent sous le ventre, adoucissent la cuisson que les orties lui ont causée : le chapon qui s'en trouve soulagé, les rappelle dès qu'ils en sortent, & en peu de tems les aime jusqu'à ne vouloir plus les abandonner : c'est alors que petit-à-petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en pourra couvrir de ses aîles ; & pour l'accoutumer avec ces poussins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous la grande cage ; après quoi on lui donne la liberté de se promener par-tout avec ces poulets : il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur mere propre ; il ne les abandonnera jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à-dire, les coqs prêts à être chaponnés, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de tems après que les poussins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'est-à-dire, quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner ; car si on attendoit plus tard, ils seroient trop forts pour cette opération. On choisit donc tous les poulets, ne laissant que les plus hardis & les plus éveillés pour devenir bons coqs. Quoiqu'on fasse des chapons pendant tout l'été, cependant le mois de Juin est la saison la meilleure pour cela : c'est pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réussir, on fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules de l'oiseau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils sont, on y insere le doigt *index* pour les chercher; on les en tire, & on coud la plaie avec une éguille & du fil; on la frotte avec du beurre frais ou graisse de volaille, & on laisse aller le chapon qui paroît triste pendant quelques jours: la gangrene se met quelquefois à la plaie, sur-tout quand il fait trop chaud, ce qui le fait mourir: il court le même risque quand il a été mal chaponné. On appelle cocâtre, le chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

On prétend qu'en coupant jusqu'au vif les ergots d'un cochet avec un fer chaud, & en les lui frottant avec de l'argile ou terre à potier, cela opere le même effet que le chaponnage. Cette maniere de châtrer les poulets, étoit pratiquée par les anciens Romains: *Candenti ferro inurentes ad infima crura*, Varro; *Ferro candente calcaribus inustis*, Collumella. L'usage de *chaponner* par le froissement, par le feu, ou par le retranchement du tout, ou partie des testicules, est bien plus ancien. *Deuter.* 25.

Il y a des endroits où l'on chaponne aussi les poulets pour leur rendre la chair plus délicate: l'opération en est la même qu'aux chapons.

On emploie encore le baume fort heureusement pour guérir vîte la plaie des uns & des autres.

De la maniere d'engraisser la Volaille.

J'ai déja dit que le tems de la haute graisse est en Janvier & Février, & qu'alors les poules engraissées valent presque les chapons. On conçoit que plus la volaille est jeune, mieux elle prend graisse.

Pour engraisser à l'ordinaire les chapons & les poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent point.

Le froment & l'orge sont préférables à tous les autres grains; & pour qu'il leur profite mieux, il faut le faire bouillir avant que de le leur donner. Un mois suffit pour engraisser ainsi la volaille. On peut leur donner de tems en tems un peu de son bouilli & des vers du fumier dont nous avons parlé.

Mais pour y réussir aussi heureusement qu'au Mans, au pays de Caux, en Bourgogne ou en Bresse, on choisit dans la basse-cour quelque jeune volaille, sur-tout les poulettes; on les enferme dans une *Epinette;* c'est une espece de cage faite exprès. Pour la faire, on met une planche à plat, soutenue en travers par autant de morceaux de planches que l'on voudra engraisser de poules ou chapons; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque volaille aura sa loge, qui sera séparée, étroite & longue, ensorte que la poule ou le chapon ne puisse point tourner ni s'élever: chaque loge, dont les deux côtés seront ainsi bouchés par deux petites planches, sera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queue de la volaille puissent passer: à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra seulement une ou deux fiches de bois assez fortes pour que l'oiseau puisse manger, & passer la tête au travers sans les rompre: le dessous de cette loge sera aussi en l'air, & fermé par quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la volaille n'y dépose pas; ce qui la rendroit mal propre & mal saine. D'autres, au lieu de ces barreaux, pour mieux soutenir la volaille dans sa loge, ferment le dessous d'une planche, qui étant plus étroite d'un tiers que celle de dessus, laisse un trou au bout de la loge, pour l'écoulement de la fiente de la volaille.

Cette épinette doit être posée dans un lieu chaud & sombre; & avant de placer chaque volaille dans sa loge, on lui plume la tête & les entre-cuisses qui

ne font qu'attirer inutilement de la pourriture & engendrer de la vermine. Plusieurs même leur crevent les yeux; car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les dissipent & les empêchent de profiter.

On les nourrit dans cette épinette, de farine, de millet, d'orge ou d'avoine; dont on leur compose une pâte détrempée avec de l'eau & du miel ou du lait: (il y en a qui ne se servent que d'eau): on leur fait avaler cette pâte en pilules grosses comme des féves; on leur en donne deux ou trois fois le jour, peu-à-peu jusqu'à ce qu'elles y soient entiérement accoutumées; & quand elles le sont, on leur en donne autant qu'elles en peuvent prendre.

On ne doit leur donner à manger que quand la digestion du précédent repas est faite; ce qu'on connoît en leur maniant le gosier, pour sçavoir s'il n'y reste plus rien à digérer; autrement la mangeaille les étoufferoit plutôt que de se convertir en bonne nourriture.

Toutes les fois qu'on leur fera prendre de cette pâte, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson; car on ne leur donne point à boire, quoiqu'il y ait des personnes qui leur donnent à midi seulement de l'eau nette & bien claire. Plusieurs prétendent que cette pâte les engraisse bien plus vîte, quand on y emploie de l'eau emmiellée. On leur donne aussi du pain trempé dans du vin, où il y a les trois quarts d'eau.

On peut encore, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles; afin que leur fiente ne puisse s'y attacher; & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'elles occupent dans ces épinettes, & leur donner un peu plus d'air & de gaieté, on les en ôte de tems à autre après le repas, & on les laisse se promener & s'éplucher quelque tems.

On engraisse mieux la volaille en été qu'en hiver. Il y en a cependant qui prétendent qu'elle prend mieux graisse lorsque les arbres sont en fleur; mais qu'il faut lui donner de ces fleurs à manger. Cette derniere maniere d'engraisser la volaille s'observe pourtant moins que la précédente.

On leur fait encore une pâte avec de la farine de bled de Turquie, ainsi que cela se pratique dans la Basse-Bourgogne & dans la Franche-Comté, où ce grain est fort commun. On le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé. Les poulardes & chapons engraissent en peu de tems, quand on les gouverne de la maniere qu'on l'a dit. On se donne ces soins durant vingt jours.

Dans le pays du Mans, on engraisse la volaille sous des mues avec du bled noir, autrement dit Sarrasin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on passe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros son; ensuite on en fait une pâte avec de l'eau, & on la met par morceaux un peu plus longs que ronds; on leur en donne sept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaler en leur ouvrant le bec: en quinze jours au plus ils sont d'une haute graisse. Quelques-uns, pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte un peu de geniévre en poudre. D'autres se contentent de faire bouillir seulement le sarrasin dans de l'eau ou dans des lavures d'écuelles, & le donnent à manger aux volailles dans leur auget autant qu'elles en veulent. Bien des gens, comme nous l'avons dit, crevent les yeux à la volaille qu'ils veulent engraisser, & lui plument la tête, le cou & les entre-cuisses.

Autre maniere d'engraisser toutes sortes de Volailles.

Prenez la feuille & la semence d'orties, en telle quantité que vous souhaiterez; faites-les bien sécher au soleil, réduisez-les en poudre, & les faites passer par un

gros tamis; mêlez-en une partie avec trois fois autant de son; paîtrissez le tout avec de l'eau chaude ou avec des lavures d'écuelles, & vous en engraisserez les volailles que vous jugerez à propos: cela se fait depuis la saint Martin jusqu'au Carême. Vous pouvez ainsi engraisser des chapons, poules, oisons, & toutes sortes de volailles. Vous ne leur donnerez qu'une fois le jour de votre pâte, ce sera le matin, & vous ne les traiterez ainsi que pendant dix ou douze jours tout au plus, parce qu'elles deviendroient trop grasses.

Il y en a qui, pour engraisser la volaille, prennent de la chair de lézard, qu'ils hachent bien menu, & qu'ils mêlent avec du cumin & de la farine de froment: ils font une pâte de tout cela, qu'ils donnent à cette volaille en maniere de bols: ils assurent que cette nourriture les engraisse en peu de tems, & leur rend la chair très-délicate.

Dans les pays où la biere est commune, on leur en donne à boire au lieu d'eau. Le cytise & le meurier leur font aussi prendre graisse en peu de tems, de même que le marc de vin mêlé avec du son.

Dans le commencement qu'on engraisse la volaille, si l'on voit qu'elle rejette la nourriture qu'on lui donne, il faudra lui en diminuer la dose, & attendre qu'elle y ait pris goût; autrement elle tomberoit en langueur: on est ordinairement trois semaines à l'engraisser. Il faut toujours être attentif à la nettoyer & à la garantir de la vermine, qui s'attache principalement à la tête & au cou: c'est pourquoi on plume ces endroits-là.

Les Anciens châtroient les jeunes poules avant de les engraisser. Les Romains les engraissoient d'abord de farine d'orge paîtrie dans du lait: on y employa ensuite l'eau & le miel au lieu de lait; & enfin on se servit du pain de bon froment arrosé du meilleur vin & d'hydromel; ensorte qu'il y avoit de ces poules qui pesoient seize livres. Mais le luxe étant monté trop haut à Rome, il y eut une loi qui défendit d'en engraisser. Pour éluder cette loi, on s'avisa de châtrer les jeunes coqs & de les engraisser, cela réussit si bien, qu'on pardonna le tour de subtilité; on ne se servit plus à Rome de poules engraissées, mais de chapons. Ce n'est que depuis Charles IX que l'usage d'engraisser les jeunes poules s'est établi en France.

Curiosités.

Pour avoir des Poulets à plumage de Perdrix, Faisans ou Pigeons. Il n'y a qu'à faire saillir la poule par un de ces oiseaux: si elle couve des œufs chargés de différentes couleurs, les poussins qu'elle éclorra, seront de même. Vous pouvez même avoir des poussins de tel couleur qu'il vous plaira, en tapissant le lieu, ou en enveloppant la cage où la poule couve, de couvertures ou piéces d'étoffe de la couleur que vous voudrez qu'ayent les poussins, soit de poules, faisans, pigeons, ou autre volaille.

Pour amollir un œuf en coque jusqu'à le faire passer dans l'anneau d'une bague, ou par le goulot d'une fiole. Il n'y a qu'à le laisser tremper dans du vinaigre fort pendant quatre, cinq ou sept jours au plus: & au contraire, *pour lui rendre la forme & la fermeté qu'il avoit auparavant*, il n'y a qu'à le laisser tremper dans de l'eau fraîche. Si vous voulez le miner & le consumer insensiblement, il n'y a qu'à le mettre dans de l'eau-de-vie.

Pour garder long-tems des œufs sans qu'ils se cassent, & les charger tant qu'on voudra. Il n'y a qu'à les mettre sur leur gros bout, le petit bout en haut, ils porteront sans se casser tel poids que vous y voudrez mettre, pourvû qu'ils ne retombent pas sur le côté: car l'homme le plus fort ne peut pas casser un œuf dans ses mains en le pressant par les deux bouts diamétralement.

Pour cuire un œuf sans feu. Vous n'avez qu'à le tourner & l'agiter long-tems & vîte dans une fronde.

Pour avoir des œufs écrits en-dedans. Ecrivez sur la coque avec de l'encre faite de noix de gales, d'alun & de vinaigre, faites sécher l'écriture au soleil, puis mettez l'œuf dans une forte saumure, faites-le cuire & en ôtez la coque, vous trouverez l'écriture au-dedans.

Pour qu'un œuf s'éleve tout seul en l'air. Vous n'avez qu'à vuider tout-à-fait la coque d'un œuf, la remplir de rosée de Mai, & l'exposer au soleil le long d'une perche, il l'enlevera bientôt.

Mettez un œuf environné de filets au milieu d'un feu ardent, les filets n'en seront pas atteints.

Quoique les poules se levent & se couchent ordinairement avec le soleil, elles se retirent pendant les éclipses, fût-ce en plein midi, & sortent aussi-tôt que le soleil a reparu.

Le petit œuf, ou l'œuf nain, *ovum centeninum*, est le dernier que la poule pond dans la saison. Ces œufs, pour l'ordinaire, n'ont qu'une espéce de glaire ou de blanc sans jaune: ils sont stériles, & ne produisent jamais de poulets. On a vû des poules ne pondre que de ces petits œufs.

Il n'y a que les oiseaux domestiques qui pondent de ces gros œufs, *ova gemellifica*, qui contiennent deux blancs & deux jaunes: communément ils renferment deux poulets, qui, quoiqu'éclos, ne viennent pas.

Des Œufs de Coq.

C'est une erreur populaire de croire que les coqs fassent des œufs dont il sort un serpent ou un crocodile. Un paysan ayant apporté à un Académicien de Montpellier plusieurs œufs qu'il prétendoit avoir été pondus par un jeune coq qu'il avoit seul dans sa basse-cour, l'Académicien ouvrit quelques-uns de ces œufs; &, comme le paysan le lui avoit prédit, il n'y trouva point de jaune, mais un petit filament qui représentoit assez la figure d'un serpent entortillé. Il se fit aussi apporter le coq; mais en ayant fait la dissection, il se trouva incapable de ponte par le défaut d'organes. Quelques jours après, ce paysan fut bien surpris de trouver encore des œufs semblables aux premiers; & guéri de son erreur, il voulut s'assurer d'où ils sortoient: il vit que c'étoit d'une de ses poules, & il l'apporta avec ses œufs au même Académicien, qui l'ayant ouverte, lui trouva dans le corps tant de vices & de maladies, qu'elle ne pouvoit avoir pondu que des œufs imparfaits. La figure de serpent qu'on voit dans ces sortes d'œufs, (& qui n'en fut jamais un) n'est apparemment que la membrane qui enveloppe le jaune desséché.

CHAPITRE II.

Des Maladies de la Volaille.

TOUTE sorte de volaille est sujette aux maladies dont nous allons parler: c'est pourquoi j'en fais un Chapitre séparé, & je le place ici plutôt qu'ailleurs; parce que je viens de parler de la plus commune des volailles. On étendra aux autres ce qui sera dit ici des poules seulement.

Pepie. Cette maladie, à laquelle les poules communes sont fort sujettes, se

connoît lorſqu'elles ne veulent ni boire ni manger. Alors on les prend, & on leur ouvre le bec; & ſi on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne ſoit la pepie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou bien pour en avoir bû de maligne ou de mauvaiſe.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le tems de la moiſſon juſqu'aux vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuent beaucoup.

L'opération eſt facile à faire pour les en guérir. Il n'y a qu'à leur ouvrir le bec; & avec une éguille ou une épingle leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui eſt à la langue; enſuite on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre un peu chaud, ou avec de la ſalive ſeule, ou bien on leur frotte la plaie avec du ſel broyé.

Après cette opération, il faut ſe donner bien de garde de les mettre auſſi-tôt avec les autres poules. Comme cette maladie n'a été cauſée que par une chaleur, qui provient du dedans, ce n'eſt pas aſſez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la cauſe; & pour éteindre le feu, qui, des entrailles, s'eſt porté à la langue, on enfermera ces poules ſous une mue pendant deux ou trois jours, & on leur donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée: au bout de ce tems, on jettera un peu de ſucre candi dans leur eau, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture, avec cette eau, que de l'orge, & quelquefois du ſon détrempé. Après ce traitement, les poules ſe porteront bien, & pourront être lâchées parmi les autres.

On prétend qu'on garantit les poules de la pepie, en leur frottant les narines avec de l'ail, & en en faiſant tremper dans l'eau qu'on leur fait boire.

D'autres font enfumer le poulaillier, & purgent de tems en tems la volaille avec du ſuc de poirée ou bette blanche, qu'ils mettent dans leur boiſſon.

On prévient encore cette maladie, en mêlant dans leur mangeaille du froment, ou bien des grains de troêne, ou en faiſant une fumigation avec de la ſabine, de l'ail ou des feuilles de poireaux.

Il y en a qui guériſſent la pepie des poules & des autres volailles avec de la mie de pain, qu'ils font tremper dans de l'huile chaude, & qu'ils leur donnent à manger, après l'avoir laiſſé refroidir. D'autres leur lavent la bouche avec de l'urine d'homme, prenant garde ſur-tout qu'il ne leur en tombe dans les yeux. D'autres enfin leur donnent à boire de l'eau, où l'on a fait infuſer de l'ail.

On a vû des payſans, qui, pour guérir ce mal, enfumoient la tête de leur volaille avec de l'origan, de l'hyſope, du thym & autres herbes odoriférantes. D'autres prennent de la ſquille, autrement dit oignon marin, qu'ils font macérer dans de l'eau nette: ils la mêlent avec de la farine, & en frottent la langue de la bête malade.

Flux de ventre. Les poules l'ont ſouvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choſes qui lâchent trop, comme de ne pâturer que de l'herbe ſans manger de grain. Alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing: ou du coing même: & pour nourriture, juſqu'à ce que le flux ſoit paſſé, avec le coing, on leur fera bouillir de l'orge, qu'on leur donnera ſous une mue, où elles ſeront renfermées; car, lorſqu'on veut traiter quelque poule malade, il faut toujours qu'on l'enferme ſeule ſous une mue ou autre uſtencile propre à cela; autrement le reméde ſeroit ſouvent pris par les autres, & la malade ne ſeroit jamais aſſez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remédie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours des

jaunes d'œufs durcis, hachés & mêlés parmi du chenevi bien pilé, ou de l'orge bouilli avec de l'écorce de grenade, ou bien de la farine d'orge & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilules, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Paresse de ventre. Cette maladie, contraire à la précédente, arrive principalement aux jeunes poulets. Pour y remédier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuisses: pour faciliter l'évacuation, on prend des bettes ou des laitues, qu'on hache bien menu, & qu'on mêle avec de la farine de seigle, du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au poulet les plumes d'autour du fondement; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre se lâche.

Caterres & Fluxions, Inflammations & Tayes ou Cataractes sur les yeux. Le caterre ou catarre, qui est une fluxion des humeurs de la tête sur quelque partie du corps, vient aux poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par une grande réplétion du cerveau. Celles qui en ont, sont dégoûtées & reniflent souvent.

On les en guérit en leur traversant les nazeaux avec une petite plume pour faire couler l'humeur, & la fluxion se jette sur les yeux ou à côté du bec; ou si elle cause une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire sortir la matiere, & on met sur la plaie un peu de sel broyé.

La volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, si on n'y remédie promptement; ce qui se connoît à leurs yeux chassieux, à certaines petites plumes frisées, qui les environnent, & lorsqu'elles baissent la tête & qu'elles ont la crête pâle.

L'inflammation, les tayes sur les yeux, & généralement les fluxions auxquelles elles sont sujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie, qui les ronge & leur picote les yeux: les lupins, entr'autres nourritures, font ce mauvais effet. Ainsi, pour prévenir, & même guérir ces maux, il faut en chasser la cause intérieure. Pour cela, on prendra des feuilles de bettes blanches ou poirées, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur, qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre à cinq jours alternatifs.

Ou bien on leur donnera simplement de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle, & de tems en tems un peu de millet pour les ragoûter. Les premiers jours, on mettra dans leur eau un peu de suc de cette poirée.

Outre cela, il est bon qu'il y aît dans la mue, sous laquelle cette volaille sera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre lesquels elle puisse de tems en tems se frotter les yeux; car le figuier a la vertu particuliere d'appaiser les démangeaisons que la fluxion y cause, & de nettoyer les yeux.

Autre remède. On prend la volaille, & on lui traverse les nazeaux d'une plume: on prétend que la fluxion se vuide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de tems en tems avec du jus de pourcelaine ou pourpier sauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres se servent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou du vin éventé.

Tous ces remédes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aisément les employer en même tems, en en proportionnant la dose.

On s'en sert aussi contre les tayes ou cataractes des yeux; car elles viennent de la même cause que l'inflammation. Le sucre candi, l'urine ou l'alun y sont très-propres.

D'autres prennent du sel armoniac, du cumin & du miel, autant de l'un que de l'autre; ils broyent le tout ensemble, pour en faire une liqueur dont ils frottent les

les yeux des poules ; après quoi ils ont ſoin de les mettre à l'ombre.

Il y en a qui tâchent d'enlever, avec une aiguille, la taie ou pellicule qui couvre l'œil ; mais les autres remédes ſont plus ſûrs & moins dangereux que celui-là.

Faim vorace. Les poules ſont quelquefois ſi affamées, ſur-tout lorſqu'elles couvent, qu'elles caſſent leurs œufs & les mangent. Dès qu'on s'apperçoit de cette avidité extraordinaire, il faut prendre un œuf, en ôter le blanc, & mêler dans le jaune du plâtre détrempé, enſorte que cela devienne dur comme une pierre. Lorſque les poules affamées voudront, comme à l'ordinaire, ſe jetter ſur cet œuf pour l'avaler, trouvant beaucoup de réſiſtance, elles s'en ennuiront, & perdront ainſi leur mauvaiſe coutume. Au ſurplus, pour leur faire paſſer leur voracité, il faut mêler du raiſin ſauvage dans la mangeaille qu'on leur donnera, à doſe raiſonnable, dans la mue où elles ſeront enfermées.

Vermine. Les poux & les puces incommodent auſſi les poules. Le remède eſt de les oindre de beurre ou d'huile, & de les tenir fraîchement & proprement ; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin : ſon amertume eſt ſi forte, qu'elle fait mourir la vermine, qui emmaigrit extrêmement la volaille. On ſe ſert encore pour cela d'eau, dans laquelle on a fait bouillir des lupins ſauvages. Quelquefois les poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere.

D'autres, pour faire mourir les poux des chapons, poules & pigeons, qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoufre, qu'ils font brûler, pour parfumer l'endroit où les volailles dorment : la fumée les détruit entiérement. Les parties rameuſes & pointues du ſoufre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

Galle. On connoît que les poules ont la galle, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée tombent. Pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux : pour cela, on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menu & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau ; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au ſoleil ou au feu : ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Goutte. Le froid la leur cauſe ſouvent. Le moyen de les en préſerver, eſt de faire enſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulaillier ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent & parfumé de même : mais ſi cette maladie les a priſes, il faut leur graiſſer les pieds & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît, lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Abſcès. On ne ſoupçonne que les poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent triſtes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, où ſe forme ordinairement cet abſcès. Il leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui, corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie, de ce qu'elle a de mauvais. Le ſeul remède eſt de fendre l'abſcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt ; puis de rétablir les poules, en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Mal caduc. Les poules qui en ſont attaquées, ſont d'une maigreur terrible, & elles demeurent toutes immobiles, ſans manger ; ou ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere gourde & ſurprenante. Toute volaille guérit difficilement de ce mal, qui, n'étant cauſé que par des vapeurs auſquelles leur tête ne peut pas réſiſter, les fait ſouvent mourir ; à cela on ne trouve d'autre re-

méde que de leur rogner les ongles des pieds ; & de les arroser souvent avec du vin. Leur nourriture, pendant cinq ou six jours, sera d'orge bouilli ; puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-dessus ; ensuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevi ; après quoi on les remettra dans la basse-cour.

Phthisie. La volaille, principalement celle qui est d'une complexion chaude, devient souvent étique. Quand la phthisie est formée, il n'y a plus de reméde : mais pour la prévenir, il faut bien nourrir la volaille, & lui donner de l'orge bouilli avec de la poirée ; l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie : c'est pourquoi on met aussi dans leur boisson un quart de suc de poirée avec trois quarts d'eau.

Mue. Les poulets, lorsqu'ils sont petits, y sont tous sujets : il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard ; ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents sont déja froids : ceux qui muent à la fin de Juillet, le font avec succès, parce que la chaleur les aide ; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes ; & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant la mue ils mangent peu, sont tristes & mélancoliques, hérissent leurs plumes, secouent souvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec, en se grattant la peau.

Le reméde est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard. Pendant le jour, on les exposera le plus qu'on pourra au soleil ; puis on prendra du vin, qu'on laissera tiédir dans sa bouche, & qu'on jettera sur leurs plumes : on leur donnera ensuite un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevi pour leur nourriture. Ce bon entretien les garantit entiérement des périls de la mue.

Rupture de jambes. Lorsque cet accident est arrivé à quelque volaille, il faut la mettre sous la mue, avec de bonne nourriture & de bonne eau, sans y laisser aucun bâton, sur lequel elle puisse se percher, de crainte qu'elle ne se blesse davantage. Elle y sera jusqu'à ce qu'on voye que la jambe se soit fortifiée & refaite entiérement : ce qui ne manquera pas d'arriver, par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, si elle est ainsi renfermée dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelqu'inflammation ou quelqu'apostume au-dessus de la ligature ; ce qui reculeroit la guérison, plutôt que de l'avancer.

Mélancolie. Les poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui se connoît quand elles se hérissent, qu'elles ont le jabot plus gros que de coutume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'estomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées : c'est pourquoi on leur ôtera d'abord l'avoine & le chenevi, on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours, c'est-à-dire, de jour à autre, des laitues & de la poirée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de sucre.

Ou bien, si c'est dans le tems des melons, & qu'on ait eu attention d'en serrer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger.

Autres infirmités, ausquelles les Poules sont sujettes. Il y a des poules qui tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les jette dans une langueur & les épuise ; & d'autres au contraire languissent pour être trop attachées à

couver; d'autres enfin avortent, c'eſt-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le tems preſcrit par la nature: de maniere que ces trois ſortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remédier, on prend un blanc d'œuf, qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit comme brûlé, on y mêle le même poids de raiſins ſecs, qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reſte, nous avons déja dit que le froid eſt l'ennemi mortel des poules, & leur cauſe quantité de maladies: c'eſt pourquoi on ſe ſouviendra de les en préſerver, en leur donnant un bon poulaillier, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Coqs & Poules d'Inde.

LA race de ces oiſeaux, qui nous eſt venue des Indes, & qui eſt différente de celle de nos poules communes, eſt d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aiſément & ſouvent. La chair de ces oiſeaux, ſur-tout quand ils ſont jeunes & gras, eſt fort nourriſſante, de bon ſuc & facile à digérer; mais auſſi cette race de volaille eſt vorace, piaillarde & difficile à élever & à nourrir, tant qu'elle eſt jeune.

Les Latins l'appellent paon d'Inde, parce que les coqs d'Inde & les paons ont cela de commun, que les uns & les autres ſont fiers, mal-veillans, coleres, ſe plaiſent à ſe mirer & à être vûs.

Les coqs & poules d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils ſont un peu grands. Quant aux jeunes, il ſuffit qu'on les mette dans un endroit exprès ſans plancher, couvert ſeulement, & garni de groſſes perches, pour les y faire jucher.

Il n'y a pas tant de particularités à choiſir un coq d'Inde qu'un commun; car il ſuffit qu'un coq d'Inde ſoit d'un naturel éveillé, fort & hardi. Il n'importe pour la couleur, à moins que la curioſité ne nous faſſe chercher ceux dont les plumes ſont toutes blanches ou toutes rouges: ils n'en ſont pas meilleurs.

On donne cinq poules d'Inde à chaque coq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu; car, quand on en a aſſez pour en faire une eſpéce de troupeau, que l'on fait garder par un Dindonnier, qui les mene paître aux champs, ils s'y nourriſſent de racines, de vers, d'herbes, ſur-tout d'orties & de fruits; au lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entiérement dans la baſſe-cour; & comme ils ſont fort gourmands, ils y conſomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & bleds, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a ſouvent un verger exprès, qu'on laiſſe toujours en herbes pour nourrir les dindes: c'eſt un ménage, parce qu'elles conſomment moins de grains & ne font point tant de dégât: cela les diſſipe, les engraiſſe & les rend plus délicates.

Comme les poules d'Inde couvent les œufs de toutes ſortes de volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il eſt aiſé de multiplier bientôt toute la volaille de la baſſe-cour, ayant bien des poules d'Inde, qu'on fera couver; car elles couvent à-la-fois vingt-cinq à trente œufs de poules communes.

De la ponte & couvée des Poules d'Inde.

On appelle ponte d'un oiseau un certain nombre d'œufs, qu'il donne pendant l'année avant que de couver. Les poules d'Inde en font deux tous les ans; l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, selon que le froid est plus ou moins rude; & l'autre dans le mois d'Août: chaque ponte est d'environ quinze œufs.

Lorsqu'on s'apperçoit que les poules d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles déposent leurs œufs, & les y aller prendre de jour à autre.

Quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids est de même qu'aux poules communes: ainsi, quand la ponte de la poule d'Inde, qui va à douze ou quinze œufs, est achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, ce qui est une preuve qu'elle veut couver, alors on lui donne, tout-à-la-fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve: on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de poule d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid; au lieu qu'on lui en donne jusqu'à vingt pour celle du mois d'Août. On lui donne vingt-cinq œufs, quand on y mêle autant d'œufs de poule commune ou de cane, qu'il y en a de poule d'Inde, & trente de poule commune ou de cane, quand il n'y en a point de poule d'Inde; mais il faut remarquer que ceux des dindes & des canes sont un mois à éclorre: c'est pourquoi les œufs de poules ordinaires, qui éclosent au bout de vingt-un jours, doivent être mis sous la poule d'Inde neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puissent tous éclorre en même tems.

Il ne faut point laisser manquer de nourriture aux couveuses: il faut même les lever toujours, mais fort doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger & boire; car elles sont si attachées à leur ouvrage, qu'elles se laisseroient souvent mourir de faim, si on ne les obligeoit de manger.

Le tems venu que les dindons doivent éclorre, on doit les aider, comme on a enseigné pour les poussins.

Quoique les poules d'Indes de la même année soient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toujours mieux: elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plutôt, & conduisent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie, lorsqu'on a mis plusieurs poules d'Inde à couver, & que leurs petits sont éclos, il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une seule à conduire; elle le peut: ensuite on jette au coq les deux autres poules d'Inde, pour faire une seconde ponte & couver une seconde fois.

Il y en a même, qui aussi-tôt que tous les petits d'une poule d'Inde sont hors de la coque, les portent sous une autre dinde, qui a des petits du même tems; puis ils prennent dans le moment d'autres œufs, soit de dindes ou de poules communes, & ils les glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est, conduit encore ces œufs à une bonne fin. On lui donne alors de tems en tems de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin sa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & de nourrir les Dindonneaux.

Il n'est guères d'oiseaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons, ni qui demandent plus de soins. Le froid est leur ennemi mortel; c'est pourquoi dès qu'ils sont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts. On ne les en laissera sortir avec

la mere que quand il fera du soleil, & jamais quand on sera menacé de la pluie ; car si la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir.

La moindre faim leur est aussi fatale ; & de plus il faut les manier fort doucement, lorsqu'on est obligé de les ôter de dessous leur mere, ou de les y remettre au moindre mouvement qu'elle fait : elle est fort sujette d'en écraser sous ses pieds, & ils sont si tendres, qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en dispenser.

On doit leur donner très-souvent à manger & à boire, car ils sont fort gourmands ; & si on les laissoit avoir faim, ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir. On leur donne d'abord pour nourriture des œufs durs hachés bien menu ; il y en a qui n'en prennent que le jaune, qu'ils mêlent avec de la mie de pain blanc : ces deux nourritures sont également bonnes ; on ne leur en donne que pendant cinq ou six jours. Après ce tems, on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hache aussi bien menu avec des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne plus que les orties hachées & détrempées avec un peu de son & de lait caillé ; & de tems en tems, pour leur aiguiser l'appétit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voye qu'ils languissent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu, & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient aussi quelquefois d'une cause inconnue, soit qu'ils ayent le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir subitement, ou que ce soit le froid qui les surprenne ; mais de quelque maniere que cela arrive, aussitôt que vous vous appercevrez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir, faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, & ils seront soulagés.

Quoique la nature ait donné aux animaux un instinct particulier pour sçavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes dindons ne mangent jamais mieux que lorsqu'on la leur présente à la main. Ceux qui les sçavent gouverner, les appellent à haute voix & toujours de la même maniere. Les dindons accoutumés au cri, accourent aussi-tôt, & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont besoin de manger lorsqu'on les entend piâler ; & à mesure qu'ils croissent & qu'ils se fortifient, on les nourrit d'orties hachées grossiérement & mêlées seulement de son. Les fruits pourris & ceux que les vents abattent, sont encore propres pour les nourrir, mais il les leur faut hacher par morceaux un peu gros.

Les poulets d'Inde sont toujours d'un naturel fort goulu : c'est pourquoi, quand ils sont grands, ils avalent aisément ces fruits, qui les maintiennent en bonne chair.

On les tient à l'ombre jusqu'à deux mois dans un lieu net & propre avec de bonne eau, on met les malades à part. Il faut avoir soin de leur percer avec une épingle les petites vessies qui se forment sous la langue ou sous le croupion, & de tems en tems, même de trois jours l'un, leur donner à boire, ou leur laver la tête avec de l'eau où l'on aura mis de la rouille de fer ou de mache-fer, qu'on trouve chez les Maréchaux & Taillandiers : cela prévient ou guérit la figere & les ourles, qui sont deux maladies ausquelles ils sont sujets.

Lorsque les dindons sont assez forts pour se pouvoir passer de leur mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raisonnable, on leur donne pour les garder un Dindonnier ou une Dindonniere, depuis quatorze jusqu'à vingt ans, robuste pour résister aux injures du tems ausquelles il est exposé en gardant son troupeau, alerte, éveillé,

matineux & vigilant, pour qu'aucun de ses dindons ne s'égare, ou ne lui soit enlevé par le loup ou le renard. Il sera fidéle & exact à vérifier son nombre tous les matins, & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boiteux ou malade, afin d'y remédier, comme nous avons dit pour les poules communes.

Le Dindonnier doit faire sortir son troupeau aussi-tôt que le soleil est levé; ne l'abandonner jamais, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, dans les lieux abondans en fruits ou herbes que ces volailles aiment, afin que la diversité des pâturages réveille leur appétit & les fasse croître promptement. Il les ramenera sur les dix heures du matin, & les renfermera jusqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage; & avant que de les renfermer le soir dans leur poulaillier, il leur jettera un peu de grains pour leur faire prendre des forces. Il n'y a que pendant la moisson qu'il ne sera pas besoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent assez de quoi vivre dans les champs nouvellement moissonnés. Quand le mauvais tems empêche qu'ils n'aillent aux champs, on leur donne dans la basse-cour des herbes ou fruits hachés avec du son.

Ordinairement on ne châtre pas les coqs d'Inde, parce qu'ils ne sont pas à beaucoup près si chauds que les coqs ordinaires. Il y a pourtant des Provinces de France où on les chaponne aussi pour les engraisser.

Les coqs & poules d'Inde juchent à l'air, & s'engraissent aux brouillards & aux frimats. Quand ils sont grands, ils sont autant robustes qu'ils étoient délicats & sensibles étant petits.

Les œufs des poules d'Inde, quand il en reste des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, sont assez bons à la cuisine pour le commun: on prétend pourtant qu'ils ne sont pas sains, & qu'ils donnent la gravelle; mais ils ne sont pas assez communs, pour qu'on en fasse une nourriture ordinaire & dangereuse.

Pour les engraisser, il n'y a point d'autre secret que de leur donner beaucoup de grain; ou bien on les met sous des mues, & on leur fait une pâte avec des orties, du son & des œufs durs; on la sépare par bols gros comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oies.

UNE basse-cour n'est jamais assez fournie s'il n'y a des oies. Il est vrai qu'elles sont fort gourmandes & qu'elles causent beaucoup de dégât; mais on s'en garantit avec un peu de soin, & on en est récompensé par le grand profit qu'elles apportent; car leurs plumes, leur chair, leur graisse & leurs œufs, dont elles font par an trois pontes très-abondantes, tout fait du profit, d'autant qu'elles vivent jusqu'à vingt, vingt-cinq, & même jusqu'à soixante ans, selon quelques Auteurs. On prétend aussi (apparemment sur la foi de l'histoire des oies du Capitole de Rome prise par les Gaulois,) qu'elles sont assez vigilantes pour servir de sûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles se réveillent, & qu'elles jettent de grands cris qui avertissent.

Il y a beaucoup d'oies en France, sur-tout dans le Blaisois, le Forez, le Lyonnois, le Languedoc, l'Artois & le Hainault.

De la plume, de la chair, de la graisse & des œufs d'Oies.

On les plume deux fois tous les ans, la premiere fois à la fin du printems, (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois,) & la deuxiéme fois est au commencement de Novembre, mais avec plus de modération, à cause de l'approche du froid. Il y en a qui leur ôtent le duvet trois fois l'an, à la fin de Mai après leur premiere ponte, à la Saint Jean, & en Novembre. Il ne faut jamais arracher le duvet qu'il ne soit mûr, ce qui se connoît lorsqu'il commence à tomber de lui-même; autrement les vers s'y mettroient, à cause du sang qui sort au bout du tuyau quand la plume n'est pas mûre.

Lorsqu'on ôte le duvet aux jeunes oies, il en faut faire autant à leurs meres; c'est le ventre, le cou & le dessous des aîles qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties sont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache aussi quelques grosses plumes des aîles pour écrire, ce qui se fait en Mars & en Septembre. On estime les plumes d'Hollande pour écrire, & celles d'Allemagne pour le duvet. La plume d'oie morte sent ordinairement le relent, & n'est pas si bonne que celle des oies vivantes, ou de celles que l'on plume aussi-tôt qu'on les a tuées. Les plumes à écrire, tant les grosses plumes que les bouts d'aîles, doivent être affermies en en passant légérement les tuyaux sous de la cendre chaude, pour en faire sortir la graisse: on en tire beaucoup de Guïenne, de Normandie, du Nivernois & de Hollande.

On fait un meilleur ménage de la chair d'oie que de celle de poule; car celle-ci, pour être bonne, veut toujours être mangée fraîche, au lieu que celle d'oie n'est jamais meilleure au pot que lorsqu'elle est salée: ce qui fait que les bons ménagers en ont toujours leur provision pour plus de quatre mois après que la saison de les tuer est passée. Les oies sont grasses en Décembre & Janvier; c'est pourquoi on prend cette saison pour les saler. Aussi-tôt qu'on les a tuées, on les plume & on les écorche pour en tirer la graisse, qu'on met par morceaux pour être fondue, ainsi que le sain-doux: après que cette graisse a été tirée, on prend la chair & on la sale comme le cochon, ainsi qu'il a été dit au Chapitre V du premier Livre. Les cuisses d'oies salées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, sont fort estimées. La chair d'oie est solide, nourrissante, bonne pour les bilieux, mais un peu difficile à digérer. Le meilleur de l'oie est le foie. Une oie grasse est pourtant assez bonne à manger. La petite-oie, c'est-à-dire, ce qu'on retranche de l'oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'aîles, le cou, le foie, le gésier, mise dans le pot, fait une bonne soupe.

Pour la graisse, lorsqu'on l'a fondue, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchés, après l'avoir un peu saupoudrée de sel: elle se conserve long-tems; elle est propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remédes, ainsi que nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du porc, en ce qu'elle est bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais; & quoique toujours liquide, elle demeure transparente comme de l'huile, lorsqu'elle est cuite à propos.

On emploie fort bien les œufs d'oie à la cuisine, quand on en a trop pour mettre couver; ce qui est rare, parce que toutes sortes de volailles les couvent.

Le sang, la peau des pieds, & même les excrémens d'oies, ont aussi chacun leur mérite & leur usage en Médecine, comme on le verra en son lieu.

Les Peuples du Nord séchent leurs oies au vent pour leurs repas ordinaires, & se servent de leur graisse au lieu de beurre.

Du choix & de la quantité des Oies qu'on doit nourrir.

Il y a deux espéces d'oies, la domestique & la sauvage ; la domestique vole difficilement, & s'éleve peu de terre; la sauvage au contraire vole haut, & avec beaucoup de légéreté. L'une & l'autre nourrit beaucoup : on les mange principalement en hiver : il faut les choisir tendres, ni trop jeunes, ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & serein. La sauvage est d'un goût beaucoup meilleur que la domestique ; mais en général la chair d'oie est plus agréable au goût que salutaire : on prétend même qu'elle contribue à rendre les Juifs d'un tempérament atrabilaire & d'une mauvaise couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme les oies sont des amphibies qui aiment fort les lieux aquatiques, & que leur fiente est contraire aux herbes, qu'elle gâte les prés, & brûle si bien la terre, qu'elle ne repousse plus d'herbes, ou que du moins elle n'en repousse de long-tems dans les endroits où ils ont fienté, & qu'ils sont fort gourmands, il faut avoir quelque riviere, ruisseau ou étang, ou du moins une bonne marre ou vivier pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des oies qu'on veut nourrir, dépend de la fantaisie : mais sept femelles tout au plus & deux mâles suffisent pour garnir une basse-cour, quelque grande qu'elle puisse être. Si je dis deux mâles, quoique ce soit assez d'un seul, c'est dans la crainte que le *Jard* unique venant à manquer par quelqu'accident, on ne sçût à qui avoir recours pour en avoir un autre, chacun ayant besoin de ses mâles.

Quant au choix des oies, on observera seulement de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & disent que la chair en est meilleure, & que les femelles pondent en plus grande abondance que les grises : d'autres préferent les grises ; & ceux qui paroissent prendre le plus sûr, ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont égard qu'à la grosseur. Il y en a qui préferent les femelles qui ont le plis & l'entre-deux des jambes bien large.

On en met environ trente dans chaque toît, & on y fait des séparations avec des claies comme aux moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu sec, & leur donner souvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde sçait que les oies vivent d'herbe & de grain ; mais on doit bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les endroits où il y a de jeunes arbres, dans les vignes, dans les jardins, ni dans les bleds, sur-tout lorsqu'ils sont en herbes ou qu'ils commencent à monter en tuyaux ; car elles les déracinent & mangent une piéce de bled en une demi-journée, ainsi qu'on le voit faire souvent aux oies sauvages dans les lieux de passage, comme en Artois, Hainault & Hollande. C'est pour les en écarter, autant que pour les rendre plus grasses & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruisseau ou marre pour les y mettre. Il est bon même d'appaiser de tems en tems la grosse faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feuilles de chicorée, de laitue, ou du cresson haché ; ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes sortes de légumes détrempés avec du son dans l'eau tiéde. Les orties & les ronces ne leur valent rien, encore moins la hannebanne & la jusquiame, qu'on appelle la mort aux oisons, non plus que la ciguë, qui les endort souvent, de façon qu'ils en meurent. Les oies vieilles & jeunes se conduisent au pâturage avec les dindes, & se traitent de la même maniere : on les laisse barboter dans l'eau tant qu'il leur plaît.

Pour

Pour empêcher les oies de passer les haies, d'entrer dans les bleds & d'entrer dans les jardins, soit dans ceux du maître, où elles feroient un grand dégât, soit dans ceux d'autrui, où il seroit permis de les tuer, on les *bride*, c'est-à-dire, qu'on leur passe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie supérieure du bec, à peu près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des cochons, pour qu'ils ne fouillent point la terre, & des bâtons au cou des chiens, pour les empêcher de chasser ou d'entrer dans les vignes.

Les oies sont naturellement coureuses & vagabondes : c'est pourquoi, quelqu'accoutumées qu'elles soient à la maison, souvent elles prennent l'essor pour ne revenir de quelques mois, ou à l'entrée de l'hiver ; & quand elles reviennent il est rare que vous ayez votre même nombre, car elles se débauchent les unes les autres : ainsi on y perd ou on y gagne, selon le hazard & la fantaisie de ces oiseaux. Le plus sûr moyen est de leur donner à manger à une heure fixe dans la saison stérile : elles ne quitteront point leur demeure, ou elles y en ameneront d'autres. Il ne faut point faire couver d'œufs de ces oies coureuses, comme le sont principalement celles des bords de la Loire, qui s'assemblent tous les ans, passent en d'autres pays, & cependant reviennent chacune à leur maison.

De la ponte & de la couvée des oies.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les oies, lorsqu'elles sont bien nourries & gouvernées comme il faut. On a vû des femelles qui ont pondu chacune jusqu'à cent œufs : c'est pourquoi la véritable économie veut qu'on les nourrisse bien, pour les laisser toujours pondre & rarement couver. On ne doit leur permettre de pondre que dans leur toît ; & il suffit de les y avoir mis pondre une seule fois, pour qu'elles y pondent toujours. Quoiqu'on dise qu'elles ont l'instinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver, si on ne les en empêche pas, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il est pourtant bon de ne les point laisser sortir dans la suite hors du toît, qu'elles n'ayent achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an ; la premiere commence en Mars. Les oies ne couvent que leurs propres œufs, & sont trop revêches pour en couver d'autres ; encore n'a-t-on guères coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leur couvée, d'autant que toutes sortes de volailles, sur-tout les poules, couvent à souhait les œufs d'oies. Si c'est une oie qui couve, il faut lui mettre sa mangeaille (qui sera de l'orge dans de l'eau) près de son nid, pour qu'elle ne les quitte point, ou peu ; car il n'y a pas d'oiseau de basse-cour qui couve avec plus d'attache que l'oie. Si on ne le fait pas, il faut du moins leur donner toujours à manger au même endroit & à la même heure ; car la plûpart des oies reviennent chercher leur nourriture au même lieu & à la même heure où elles ont une fois mangé ; & qui manqueroit une seule fois, risqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere, & de l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire sa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oisons, & d'en avoir beaucoup.

Comme les poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'œufs que les autres, on doit s'en servir pour avoir des oisons, & faire choix des plus grosses & des meilleures couveuses : cinq ou six œufs suffisent à chacune ; il y en a qui en donnent jusqu'à huit. On fait aussi couver des œufs d'oies par une poule

d'Inde, qui en embrasse jusqu'à onze. Le tems de mettre couver les œufs d'oies, est toujours immédiatement après qu'elles ont fait leur ponte. Les oisons, comme les dindons, sont un mois à éclorre.

Quand les oisons sont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermés à l'étroit avec leur mere, & ne point leur laisser manquer de nourriture: après ce tems, on choisit un beau jour pour les lâcher. Il faut sur-tout éviter la pluie, qui leur est mortelle dans ces premiers jours de liberté, quoiqu'ils aiment dès-lors à nager sur l'eau. On doit aussi avoir soin qu'ils ne se mêlent pas avec les plus grands, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour se bien défendre des coups ausquels les nouveaux venus sont exposés.

Avant de mener paître les jeunes oisons, il est bon de leur donner du cresson alenois, des raves, des laitues, ou des feuilles de chicorée hachées fort menu; tout cela leur est fort salutaire, & ils ne sont plus exposés à s'aller tordre le cou à force de paître gloutonnement: ce qui leur arrive assez souvent quand on les abandonne à leur grosse faim.

Outre l'herbe qu'ils paissent dans les commencemens, on leur donne encore de tems en tems un peu de millet, de l'orge bouilli, puis après des criblures de bled ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. On les nourrit ainsi jusqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le souhaite pour les engraisser séparément des autres de la basse-cour.

Comment il faut engraisser les Oies.

Les oies sont très-insipides si elles ne sont grasses: on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraisser, sur-tout des jeunes; on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que leur nourriture ne se dissipe point, & qu'elle se convertisse en aliment & en graisse. Si on n'a point de lieu assez obscur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laisser manquer de mangeaille ni de boisson. Ils sçavent bien, quoiqu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a mises une fois dessus.

Le lieu pour engraisser les oies doit être chaud; autrement leur nourriture se convertiroit plutôt en chair qu'en graisse: il y en a qui les mettent, pour les engraisser, dans un cellier ou dans la cave; d'autres qui se contentent de les mettre sous des mues.

Les oies, quoique fort sales, veulent être toujours tenues très-proprement; sur-tout quand on veut qu'elles engraissent promptement: pour cet effet, leur nourriture, dont on ne les laissera jamais manquer, sera du millet, de l'avoine, des pois & des féves bouillis dans de l'eau, ou bien des choux hachés & bouillis avec un peu de son, du gland concassé, des raves coupées par morceaux, ou autres choses semblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, ensorte qu'elle fasse une bouillie épaisse, & toutes sortes de criblures de bled, leur sont excellentes, de même que le bled sarrasin & l'eau sablée. Il y en a qui les engraissent comme les chapons, c'est-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres, pour leur éguiser l'appétit, & les faire manger & engraisser davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-dessus, qu'on leur donne séparées de ce charbon. C'est assez de quinze jours ou trois semaines pour engraisser les jeunes oies: pour les vieilles il faut un mois.

Les oisons sont délicats depuis deux mois jusqu'à six. En Angleterre on ne les sert plus quand ils ont mué leurs premieres plumes. Les Grecs engraissoient leurs oies en leur donnant pendant un mois, trois fois par jour, deux parties

de farine & quatre parties de son arrosées d'eau chaude ; ou pour le mieux, tout leur saoul de millet trempé.

Les oies étoient autrefois d'un si grand usage à Paris, que les Rôtisseurs ne faisoient presque pas d'autre débit ; ils s'appelloient *Oyers*, & leur rue, la rue aux *Oues*, qui étoit la même chose qu'oies : on l'a appellée depuis par corruption la rue aux Ous.

CHAPITRE V.

Des Canards & Canes.

Les canes communes simpatisent assez avec les oies : la différence qu'il y a de l'une à l'autre, c'est que les canes vivent & se plaisent plus sur l'eau que sur terre, au lieu que les oies aiment mieux pâturer que barboter : c'est pourquoi où l'eau n'est pas commune, il est presqu'inutile d'y élever des canes.

Leur plume n'est pas si fine que celle des oies, avec laquelle on la mêle pour faire des lits ; mais en récompense, les œufs & la chair de cane sont bien meilleurs que ceux d'oies, quoique les canes se plaisent à barboter dans la fange, & qu'elles se nourrissent d'alimens sales, comme de poissons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, de vers & de mouches, de crapauds & grenouilles, & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des canes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toujours les plus grosses. On donne à chaque canard huit ou dix canes.

Cette volaille se gouverne comme les autres, tant à l'égard de la nourriture, que de la maniere de les élever. Il faut leur donner à manger comme aux poules, matin & soir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & qu'elles ne s'égarent point. Quand elles sont bien nourries, si elles s'envolent le jour, elles reviennent le soir, à moins que quelque mal intentionné ne les retienne.

On doit les garantir du renard autant qu'on peut, en les obligeant, par la nourriture qu'on leur jette de tems en tems, de ne point trop s'écarter : on n'en sçait point d'autre moyen. Il faut au reste les enfermer le soir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toit, ou du poulaillier, si elles n'ont point de toit séparé.

Il ne faut, pour engraisser les canes, que les bien nourrir ; encore est-ce la volaille de la basse-cour pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution. On doit sur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les étangs & viviers poissonneux, car elles mangeroient tous les petits poissons. Elles aiment fort le pain, l'orge, & tout ce qui approche du charnage ; car elles sont très-carnassieres & très-voraces.

De la ponte & couvée des Canes.

Les œufs de canes sont plus gros que ceux de poules, & la coquille en est plus épaisse. Ils sont bons à manger ; mais il vaut mieux les mettre couver. On ne sçauroit trop élever de canes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & elles la continuent de jour en jour jusqu'à la fin de Mai, si elles sont bien nourries, & dans un lieu qui leur plaise. Pendant ce tems, on ne doit point les laisser sortir du toit, qu'elles n'aient rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer, si l'on n'y prend garde.

Elles ont coutume de couver sur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces premieres couvées sont toujours les meilleures, parce que les chaleurs de l'été contribuent beaucoup à les faire croître; au lieu que celles qui naissent tard ne deviennent pas si fortes, à cause du froid qui survient quand elles sont encore jeunes.

La maniere de faire couver les canes est pareille à celle des oies, dont on vient de parler: cependant on donne plus volontiers les œufs de canes à couver aux poules communes qu'aux canes mêmes, parce que la poule est plus douce, qu'elle couve avec plus d'attache, & qu'elle en couve jusqu'à treize, au lieu que la cane n'en sçauroit couvrir que six. On prétend même qu'à cause de son naturel aquatique, les œufs qu'elle couve, sont plus exposés à être abandonnés ou morfondus, que quand ils sont sous une poule.

Telle volaille que ce soit qui les couve, ils y restent un mois entier, car il faut trente-un jours pour faire éclorre les canetons. On les éleve & on les nourrit comme les poussins. Il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis bouillis, du gland & des herbages hachés menu, du marc de raisin, des miettes de pain, & des menuisailles d'étang, c'est-à-dire, des écrevisses, goujons, & autres petits poissons. On doit avoir attention de ne les laisser sortir qu'au bout de huit ou dix jours, afin qu'ils soient plus forts; encore ne les laisse-t-on pas aller tout d'un coup avec les vieux canards, qui les battroient.

Quand c'est une poule commune qui a couvé les œufs de cane, il ne faut pas être étonné de voir les canetons courir à l'eau aussi-tôt qu'ils sont éclos, & la poule surprise elle-même de la figure de ses petits, aller en gémissant tourner autour de l'eau; il n'y a rien à craindre pour la mere ni pour les petits, il n'y a qu'à avoir soin de les bien nourrir.

La chair du canard est agréable au goût, nourrissante, mais de difficile digestion; les éguillettes, la chair de l'estomac & le foie, sont les parties les plus estimées. Le canard sauvage, dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois & marais, vole beaucoup, nage peu, & est bien plus estimé, plus agréable & plus sain que le domestique.

Dans la saison des canetons, on bat dans une barque, avec un large filet derriere, les glajeuls & islots des étangs, & les herbages des marais où les canards sauvages ont coutume de pondre & de couver; on chasse les petits devant, on les enveloppe avec le filet & on les prend, puis on leur brûle à la chandelle les bouts des aîles qui ne font que pointer, & on les jette avec les canetons domestiques, parmi lesquels ils s'habituent quand on les nourrit bien.

Des Canes d'Indes.

Les canes d'Indes sont des oiseaux plus gros que les canes domestiques; ils n'en ont ni le port, ni la figure, ni la couleur, & ils ne crient point: les femelles donnent peu d'œufs, & leurs petits sont fort difficiles à élever.

On donne six femelles à chaque mâle; mais elles ne produisent guères la premiere année, comme font les hôtres, quoiqu'elles se plaisent à l'eau vive, & qu'à la fin elles s'apprivoisent comme les dernieres.

Ce n'est que quand elles sont bien apprivoisées & accoutumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent: il est pourtant plus sûr de donner leurs œufs à couver à une poule commune; elle les fait éclorre heureusement au bout du mois. Ces canetons, qui sont fort difficiles à élever, ne doivent être nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempées dans du lait caillé: le millet & l'orge bouilli ne leur sont pas une si bonne nourriture. On doit leur donner tou-

jours beaucoup d'eau, dans laquelle on peut jetter du ſon pour qu'ils y barbotent: il ne les faut laiſſer aller qu'au bout de quelques tems, & à meſure qu'ils ſe fortifient.

Nos canards ne ſe mêlent qu'avec les femelles de leur eſpéce; mais ceux d'Inde s'accommodent très-bien des canes communes: il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs des canes bâtardes, qui s'élevent aiſément, & qui ſont des amphibies métifs, gros & forts, qui ne reſſemblent ni aux canes d'Inde, ni aux nôtres.

Ces canes d'Inde & bâtardes ſont auſſi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres. Le canard domeſtique ne ſouffre guéres d'Indien; c'eſt pourquoi on les ſépare.

CHAPITRE VI.

Des Cignes & des Pélicans.

Le *Cigne* eſt un oiſeau amphibie & naturellement ſauvage, qui ſe plaît dans les lieux écartés & dans les lacs & étangs; il a le bec petit, courbé, émouſſé au bout, rouge, noir auprès de la tête; il eſt tout blanc, & il a le cou fort long, composé de vingt-huit vertebres; ſes pieds ſont marqués de diverſes couleurs, noires, bleues & rouges; il eſt haut monté ſur jambes: au reſte, il reſſemble à l'oie, & vit fort long-tems.

On ne tire du profit que du duvet, des plumes & de la peau du cigne. On le plume deux fois l'an, comme les oies; ſon duvet eſt très-eſtimé: on en remplit des couſſins, des oreillers, des traverſins & des lits de plume; ſes groſſes plumes ſervent à écrire & à faire des tuyaux de pinceaux, & on fait de ſa peau des fourrures & des houpes à poudrer. Au reſte, il n'eſt recommandable que par ſa blancheur, ſes grandes jambes, ſon cou long, & parce qu'il détruit les grenouilles, dont il ſe nourrit, & dont on n'eſt que trop ſouvent incommodé à la campagne.

Il vit d'herbes, de poiſſons & de grains; il hait, à ce qu'on prétend, l'aigle, les ſerpens & le tonnerre.

Il eſt bon que les cignes ayent leur toît dans un lieu écarté, & que ce toît ne ſoit point couvert, car ils aiment beaucoup à avoir leur liberté; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les bleds verds, à cauſe du grand dégât qu'ils y font: c'eſt pourquoi on doit avoir peu de ces oiſeaux gourmands; trois ou quatre au plus ſuffiſent. De tems en tems, outre ce qu'ils trouvent dans les foſſés & marécages, on leur donne du grain, des herbes hachées groſſiérement & des tripailles. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, il y en a beaucoup qui s'accoutument à la baſſe-cour. En hiver, que tout eſt gêlé, il faut leur donner à manger plus ſouvent: l'avoine eſt un mets friand pour eux.

Ils font leurs nids eux-mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, & chaque ponte ne va qu'à trois œufs, qu'ils couvent auſſi eux-mêmes très-heureuſement, ſans qu'on s'y donne d'autres ſoins que de les bien nourrir & de les tenir proprement dans leur toît, à cauſe qu'ils aiment fort la propreté, & qu'ils fientent beaucoup. Leurs œufs ſont grands & oblongs, & la coque en eſt fort dure.

Le *Pélican* eſt auſſi un oiſeau aquatique; il eſt d'une couleur blanchâtre; il a le bout des ailes brun, & une eſpéce de hupe ſur la tête; il eſt aſſez ſemblable au cigne, ſi ce n'eſt qu'il a le bec un peu recourbé, bien plus gros, plus large & plus long, quoique plat; ſous le bec & le long du cou, il a un jabot ou poche d'une vaſte

capacité; il y met des huitres & d'autres coquillages, qu'il y retient jusqu'à ce que le poisson sorte de lui-même, parce qu'il ne peut en ouvrir les écailles; & dès qu'il s'apperçoit que le poisson est sorti, il le rejette pour l'avaler de nouveau & le manger. C'est cette partie (le jabot) que les curieux gardent dans leurs cabinets. L'on prétend qu'on y a trouvé jusqu'à des enfans.

Le pélican vit de poissons, & il en fait de grands dégâts; car un poisson qui pese cinq livres, n'est pas un fort repas pour lui. Il fait son nid autour des lacs, où le serpent tue souvent ses petits: on dit que le pélican les aime si fort, qu'il se fait mourir pour leur conserver la vie.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons.

LE colombier étant bâti de la maniere qu'on a marqué ci-devant, il s'agit à présent de le peupler; car c'est la piéce de la basse-cour qui doit rapporter le plus pour la cuisine & pour le maître.

Les pigeons communs sont ou fuyards, ou domestiques; les derniers ne quittent presque point la maison, mais les autres vont chercher leur vie au loin; les uns ni les autres ne perchent point sur les arbres, & ils different par-là du pigeon ramier, qui est un pigeon sauvage. On appelle pigeons cauchois, de gros pigeons du pays de Caux en Normandie, où ces oiseaux sont plus gros que les autres.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord sçavoir bien choisir les pigeons: les blancs ne sont pas si estimés que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils sont plus en danger que les autres d'être pris par les oiseaux de proie.

Les curieux estiment beaucoup ceux qui sont de couleur de *Soupe de lait*, c'est-à-dire, roux & blanc; mais à l'égard du colombier, le pigeon passe pour bon & fécond, quand il est gris tirant sur le cendre & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les pigeons privés sont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent pas tant, sont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les pigeons communs dont on vient de parler; mais on achete ces avantages souvent plus qu'ils ne valent; car les communs sont à la vérité plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus que les autres, mais ils se nourrissent presque toujours eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître; au lieu que les autres ne sortent jamais, consomment beaucoup de grains, & demandent bien plus de soin. Quoi qu'il en soit, on n'a qu'à choisir de ces deux espéces; on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviennent, tiennent de l'un & de l'autre. Nous donnerons ci-après un article séparé pour les pigeons privés.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour pendant la journée, mais pendant toute la nuit, c'est la femelle qui en est chargée. Ils font ordinairement des petits tous les mois: ils les nourrissent pendant un mois; mais dès que les petits ont dix ou douze jours, ils commencent à se tirer au bec & à se cocher, à trois semaines ils mangent seuls; ils rocoulent à deux mois, & à six ou environ ils commensent à profiter & à se préparer pour

faire des petits. On tient que le pigeon vit ordinairement huit ans; qu'il connoît toutes sortes d'oiseaux de proie, comme il en est connu; & que lorsqu'il en est attaqué, la crécerelle vient le défendre, si elle s'y trouve.

Il n'y a que deux saisons pour peupler le colombier; la premiere & la meilleure est le mois de Mai, parce que les premiers pigeons se fortifiant beaucoup durant l'été, se trouvent en état d'apporter bientôt du profit; & la seconde est au mois d'Août, à cause du grain que les peres & meres apportent en abondance aux pigeonneaux.

Le nombre des pigeons, pour garnir le colombier, doit être selon sa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffisent, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bientôt peuplé; au lieu que si on y en met moins, on est trop long-tems à jouir du plaisir de manger des pigeonneaux; car on doit se donner de garde d'en tirer aucun du colombier, qu'il ne soit presque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de pigeons pour trois cents boulins.

Les avis sont partagés sur l'âge que doivent avoir les pigeons; les uns veulent qu'on les prenne lorsqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & disent pour raison, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier; d'autres prétendent qu'il les faut choisir à l'âge de six mois, & de ceux qui naissent au mois de Mars ou de Juillet; & d'autres sont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire, on les enleve de dessous leurs pere & mere, lorsqu'ils ont quinze jours ou trois semaines, afin qu'ils ne soient ni trop forts pour s'en retourner, ni trop foibles pour ne pouvoir être élevés que par leurs pere & mere; & on les enferme dans le colombier pendant quinze autres jours ou trois semaines: il faut avoir soin de tenir la fenêtre fermée, ou bien les mettre sous des mues.

Comme on les a pris avant qu'ils sçachent manger seuls, & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner soi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien la leur souffler dans la gorge, pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim; & pour les accoutumer plutôt à manger seuls, on mêle parmi eux des petits poulets, qui mangeant naturellement d'eux-mêmes, les instruisent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes pigeons, ainsi renfermés, doivent être nourris de millet, de chenevi, de vesce ou de sarrasin; de tems en tems on leur jettera quelques poignées de froment; & de tems en tems aussi on leur donnera du cumin, comme un appas qui les attache pour toujours à leur premiere demeure. On doit avoir soin de les nourrir ainsi pendant quinze jours ou trois semaines, jusqu'à ce qu'on voye qu'ils se repaissent eux-mêmes: alors il est tems de leur donner la liberté, en leur ouvrant le colombier, pour aller chercher à vivre.

Ce n'est pas le tout que de le leur ouvrir & de leur donner tout d'un coup l'essor; il est un certain tems & une certaine heure qu'il faut observer, pour faire que dès leur premiere sortie ils ne s'écartent point trop; car ne connoissant encore que peu leur gîte, ils pourroient se refugier ailleurs & ne plus revenir.

Pour éviter cet inconvénient, il faut, lorsqu'on veut les lâcher, choisir un jour obscur & pluvieux, & ne leur ouvrir le colombier que sur les quatre heures après midi, afin que craignant naturellement d'être mouillés, & sentant bientôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & se retirent bien vîte. L'expérience nous fait voir tous les jours que ménageant ainsi les premieres sorties de ces oiseaux, ils ne font que voltiger autour du colombier, comme s'ils n'avoient dessein d'abord que de connoître l'air & le terrein: ce qui dure jusqu'à la nuit, qu'ils se renferment.

Il ne faut pourtant pas être ſurpris ſi dans les commencemens, il y a quelques-uns de ces pigeons qui s'égarent; mais au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir au gîte. Il y en a qui ne donnent la liberté à leurs nouveaux pigeons, que lorſqu'ils ont des petits, ou du moins lorſqu'ils couvent.

D'autres, pour empêcher qu'ils ne diſparoiſſent ſans retour, leur arrachent les maîtreſſes plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du colombier, & que par conſéquent ils s'y habituent, pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen, pour les y accoutumer comme il faut, c'eſt de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les Anciens, pour bien peupler leur colombier, y retenir les pigeons, & y en faire venir d'autres, eſſayoient beaucoup de prétendus ſecrets, & employoient ingrédiens ſur ingrédiens, tous également inutiles. Ce qu'il y a de plus ſûr, c'eſt d'avoir beaucoup de pigeons bien choiſis, & n'en avoir que des jeunes, les bien nourrir & leur donner tous ſes ſoins, ſuivant les ſaiſons.

Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns pigeonneaux, comme il eſt dit ci-devant, la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante; après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos.

Des Pigeons communs ou fuyards.

Ces pigeonneaux élevés ainſi & accoutumés au colombier, vont avec les autres chercher leur vie aux champs; ils ſe nourriſſent tous de toutes ſortes de grains & d'ivraie; & mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras, & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie dans la campagne; mais il eſt auſſi préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. On doit commencer à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre, juſqu'à la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril, juſqu'à la mi-Juin; pour lors les bleds peuvent leur fournir de la nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de ſarraſin, de veſce & de toutes ſortes de grains, même de criblures; ainſi il faut faire une proviſion de grains ſuffiſante pour le nombre de pigeons qu'on a. On ſe ſert ordinairement du ſarraſin & de la veſce, parce qu'ils ne ſont pas chers, & qu'ils viennent aiſément. L'ivraie leur eſt très-bonne, & ils l'aiment beaucoup, auſſi-bien que le chenevi: on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur y en jetter. Ils mangent auſſi des pois, des féves & du gland concaſſé; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver: on leur donne auſſi pendant cette ſaiſon, de tems en tems, du marc de raiſin criblé. Il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblés: on prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude ſaiſon, où leurs œufs courroient riſque d'être perdus, à cauſe qu'alors les couvées ou les pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choiſit pour donner à manger aux pigeons, doit être près du colombier, uni & tenu proprement: on les y fait venir en les ſifflant pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'eſt le matin & le ſoir qu'on leur donne à manger, & jamais à midi, parce qu'ils ont coutume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas ſoient toujours les mêmes, afin d'éviter

d'éviter que les pigeons voisins ne viennent dérober la nourriture des vôtres : ce qu'ils ne manqueroient point de faire, si elle leur étoit toujours donnée aux mêmes heures. On doit donc la leur donner tantôt plutôt, tantôt plus tard, & sur-tout avoir soin de les bien nourrir pendant cette saison stérile, de peur qu'ils n'aillent pour toujours chercher à vivre ailleurs.

Pour empêcher les Pigeons de quitter leur colombier, & pour en attirer d'autres.

Il ne faut jamais défoncer les colombiers pour en avoir le salpêtre qui s'y forme, quelque prix que les salpêtriers en offrent. Je le sçai par expérience, rien n'y retient tant les pigeons.

Il faut aussi tenir dans le pigeonnier de petites bouteilles d'huile d'aspic, en frotter les aîles à quelques-uns des jeunes pigeons qu'on a ôtés de la voliere pour repeupler le colombier, & en garnir les appieds de pains de farine de sarrasin, & d'un peu de millet paîtris avec de la saumure.

Ou bien on prend la tête & les pieds d'un bouc, qu'on fait bien bouillir ensemble jusqu'à ce que les os quittent la chair; ensuite on reprend cette chair, qu'on fait encore bouillir dans le même bouillon jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée & réduite en une espéce de gelée. Dans cette décoction, qui est fort épaisse, on broye de la terre à Potier; on la tamise & on y met beaucoup de sel, de l'urine, de la vesce, du cumin, du chenevi, & d'autres grains, si on veut : on paîtrit le tout, & on le réduit en une pâte qu'on met par petits pains ou bols de la grosseur de deux poings sécher au soleil ou au four, prenant garde de ne les point laisser brûler. Lorsque ces pains sont cuits, on les pose en divers endroits dans le colombier : les pigeons s'amusent à les becqueter; & y trouvant une saveur agréable, ils s'y attachent si fort, qu'ils ne sortent plus du colombier.

Voici une autre maniere de faire du pain pour les pigeons. On prend de la terre qui sort des démolitions d'un four de Pâtissier, & on la détrempe dans de l'eau : cette terre est meilleure que toute autre, parce qu'elle est imbibée des différentes sausses des viandes & ragoûts qu'on fait cuire dans ces sortes de fours. Quand elle est bien détrempée, on hache fort menu des rognures de morue salée, & on les mêle avec du chenevi dans cette terre qu'on paîtrit bien, & qu'on fait sécher pendant plusieurs jours au soleil; ensuite on la met dans le colombier : on peut, si l'on veut, y mêler du sel.

Il y a des personnes qui prennent la tête d'un bouc fraîchement tué, & qui y font un trou par-dessus pour en ôter toute la cervelle, & mettre en place du sel autant qu'il y en peut tenir; ensuite ils la suspendent à la hauteur de cinq ou six pieds avec une corde au milieu du colombier, par le moyen d'une perche qu'ils mettent en travers, à laquelle ils l'attachent, & ils placent à terre, immédiatement dessous, une terrine plate, pour recevoir la liqueur salée qui distille de cette tête : les pigeons voulant aller boire cette liqueur, entrent dans le plat, marchent dedans, & s'empreignent les pieds de cette liqueur; ensorte que quand ils vont chercher leur vie en campagne, ils en attirent une quantité d'autres avec eux.

D'autres se servent d'une tête de chevre, qu'ils font bien bouillir dans de l'eau avec du sel, du cumin, du chenevi & de l'urine; ensuite ils l'exposent dans le colombier, pour servir d'amusement aux pigeons.

D'autres aussi font frire du millet dans du miel, y ajoutant un peu d'eau pour l'empêcher de brûler; cet apprêt est un appas pour eux, qui leur fait prendre tant

d'affection pour leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & les fenêtres d'un colombier avec de l'huile d'aspic ou de baume, c'est un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour cet effet se servent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & ils prétendent que ces grains ainsi apprêtés sont un appas pour les pigeons.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à dose égale, dont ils font un mélange, & qu'ils donnent à manger aux pigeons; d'autres au sortir du colombier ont soin de leur jetter aussi-tôt du cumin, & ils croyent que non-seulement cette nourriture les empêche de les quitter, mais encore que les frottant de quelque odeur agréable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broyent & qu'ils passent au gros tamis; ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & ils détrempent le tout avec du vin vieux odoriférant par le moyen de quelque drogue; ensuite ils donnent cette mangeaille aux pigeons lorsqu'ils sortent pour aller aux champs.

Il y a une herbe appellée en Latin *Peristereon*, & en François *Vermine*, que les pigeons aiment beaucoup: on prétend qu'en en jettant dans le colombier, & en attachant autour des boulins, cela les amuse & les attache à leur demeure ordinaire. On tient que la corde de pendu, le lait de femme, le crâne d'un vieillard, des pois trempés dans du sang humain, la vigne sauvage, & la graine d'agnus-castus, mis dans le colombier, font le même effet.

On assaisonne encore de l'argile avec du sel, ou bien on prend la liqueur qui dégoute des fromages salés qu'on met affiner, & on la leur met dans leur colombier; car les pigeons aiment le sel & les senteurs.

Dans les pays où le millet est commun, on en prend, on le fait cuire dans de l'eau, on le met sécher à l'air, & ensuite cuire une seconde fois avec du miel: on prend cette mixtion, on en frotte les nids du colombier, & sur-tout les endroits où les pigeons peuvent s'en enduire les pieds ou les aîles. Ceux qui se sont servis de ce secret, assurent qu'il est singulier, non-seulement pour attacher les pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autre moyen. On prend du froment qu'on met dans de l'eau où l'on a fait bouillir de l'anis; on l'y laisse macérer pendant trois jours, & ensuite on le donne à manger aux pigeons dans le colombier. Les faseoles bouillies dans l'eau, infusées après dans le miel, & saupoudrées de cumin, ont la même vertu. Les faseoles sont de petites féves diminutives d'haricots, fort communes en Espagne, Italie, Languedoc & Provence.

Autre. On prend une once de vieille argile cuite dans un four jusqu'à ce qu'elle soit devenue toute rouge, quatre dragmes de verveine femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, une demi-dragme de camphre, trois de cumin, & une demi-once de vin passé à l'alambic; on mêle le tout avec du miel, & on le détrempe bien; ensuite on en fait une espéce de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des pois, pour les donner aux pigeons.

Autre. Il faut avoir trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demi-livre de poivrette, autrement dit costus, & deux livres de semence d'agnus-castus; on fait cuire le tout dans de l'eau de riviere, jusqu'à ce qu'elle soit entiérement consommée; ensuite on verse en place trois ou quatre pots de bon vin, & environ huit livres de vieux ciment bien pulvérisé; on fait cuire encore cela l'espace d'une demi-heure à petit feu, & après on fait une masse de toutes ces drogues, qui durciront. On place cette masse dans le milieu du colombier, & en peu de tems on est dédommagé de la dépense qu'on

a faite. Au reste, le plus sûr moyen pour retenir les pigeons, c'est, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir, & de tenir le colombier bien net.

Les pigeons ont un attachement particulier pour leur ancienne demeure. Tout le monde sçait l'avantage que les Romains en tirerent pendant le siége de Modene : ils avoient transporté au camp des pigeons de la ville, & ils avoient envoyé au Gouverneur de la place, des pigeons de la campagne, qu'on lâchoit de part & d'autre quand il y avoit quelque chose d'important à faire sçavoir. La même chose se pratique encore tous les jours entre nos Marchands François d'Alep, & leurs Correspondans d'Alexandrie. Par le moyen des pigeons qu'ils lâchent pour retourner à leur ancienne demeure, ils se donnent réciproquement avis de l'arrivée des Vaisseaux d'Europe, de leurs chargemens, du prix courant des marchandises, du passage des Caravanes, & de tout ce qui peut intéresser leur commerce.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guères d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les pigeons, on doit nettoyer le colombier quatre fois l'année ; la premiere fois au commencement de l'hiver ; la seconde après l'hiver, & avant que ces oiseaux ayent commencé leur ponte ; la troisiéme fois après leur premiere volée ; & la quatriéme quand la seconde est passée ; car on ne doit jamais troubler les pigeons fuyards quand ils couvent : cela les effarouche jusqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôte, doit être remué le plus doucement qu'il est possible, de peur que la poussiere, qui nuit à la production des pigeons, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids. Il faut se presser quand on le nettoie, de crainte que ces œufs qui peuvent être à la couvée, ne se refroidissent.

Il faut aussi ôter toutes les saletés qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on prend les pigeonneaux qui y sont, & jetter dehors tous les pigeons qu'on y trouve morts ou languissans, parce qu'ils peuvent empuantir le colombier.

On trouve quelquefois des pigeonneaux qui sont tombés de leurs nids ; pour lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en espérer néanmoins une bonne issue, le pigeon abandonnant naturellement ses petits lorsqu'on les a maniés : ainsi on doit s'abstenir autant qu'on le peut de cette curiosité dangereuse.

Des moyens de préserver les Pigeons de maladies.

Le pigeon a l'odorat fin, & son sang ne se purifie jamais mieux que lorsqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'est pourquoi on parfume souvent le colombier.

Ce qu'on y brûle, est tantôt de l'encens, du benjoin ou du storax ; ou bien des herbes odoriférantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choses qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier de vieux Pigeons.

Le pigeon donne des fruits dans son jeune âge, & lorsqu'il est vieux, il empêche les autres d'en donner, ou détruit les petits : du moins c'est ce qu'assez de gens s'imaginent, quoique nous voyions tous les jours des colombiers très-bien garnis, & qu'on n'y fasse nulle attention sur le nombre des vieux. Quoi

qu'il en soit, il est certain que les vieux pigeons qui ont sept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes; ils ne sont même bien féconds que les quatre premieres années & au-delà ils ne font que détruire & empêcher le profit que les jeunes pourroient faire. La difficulté est de les connoître; & pour y parvenir, on croit qu'il n'y a pas de moyen plus sûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut en les y jettant leur couper à chacun avec des ciseaux la moitié d'une des griffes seulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année suivante à pareil tems, lorsque les pigeons sont tous retirés dans le colombier, après que tout y a été fermé &, qu'on n'y voit plus goutte, deux hommes s'y introduisent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid: l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, pour leur couper une seconde fois la moitié d'une griffe d'un autre pied; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les pigeons dans le colombier pour n'y plus rentrer.

La quatriéme année passée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté seulement qu'on porte avec soi deux cages, qu'on juge suffisantes pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier; dans l'une on met tous ceux qui ont quatre marques, pour être ensuite envoyés au marché ou à la cuisine; & dans l'autre, ceux qu'on connoît par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conséquent être conservés.

Des Pigeons privés ou de voliere.

Les pigeons privés, autrement dit pigeons de voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécondité; car ils sont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits presque tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils sont bien nourris.

Il y en a de plusieurs espéces. Les *Mondains* sont de gros pigeons blancs, ou noirs & blancs, ou presque tout gris mêlé de blanc; les *Jacobins* ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & l'estomac tout blanc; les *Polonois* ont les yeux bordés de rouge; les *Bédorés* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or; les pigeons *à queue de Paon* sont ainsi nommés, parce qu'ils levent & étalent leur queue comme font les paons; les pigeons *à grosse gorge* ont un jabot extrêmement gros qui leur tombe sur l'estomac; les pigeons *Patés* ou *Patus* ont de grosses pattes couvertes de plumes qui leur descendent en maniere de bottes jusques sur les pieds; les pigeons *Nonets* sont petits; les *Frisés* ont les plumes comme le poil d'un barbet, & sont d'un tempérament très-délicat; les pigeons heurtés, les Suisses, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait, & quelques autres, sont aussi fort estimés par les curieux.

Quand on veut nourrir de ces espéces de pigeons, il faut en choisir qui ayent l'œil éveillé, plein de feu, & la démarche fiere. A l'égard des mâles, on doit les prendre beaux & bien forts: il faut qu'ils ayent le vol roide; ce qu'on éprouve en leur étendant les aîles & en les leur agitant: si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est une marque d'un mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps; car lorsqu'ils sont maigres, ils ne font chose qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les *Mondains* sont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvû qu'on les ait choisis beaux & forts. Il ne

faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles ; car ceux-ci se battroient pour avoir les femelles.

Lorsque les pigeons dont on veut peupler une voliere, sont bien choisis & nourris de même, ils rendent beaucoup de pigeonneaux, qui est la fin qu'on se propose pour se dédommager des soins & de la dépense qu'on y a faite.

On doit bâtir la voliere en un endroit où le chaud & le froid ne se fassent point trop sentir : elle doit être claire, & avoir ses jours du côté du levant ou du midi.

On la bâtit toujours quarrément, soit de charpente ou de moilon, & le dedans doit avoir ses nids ou ses boulins de figure quarrée, & engagés dans le mur haut & large d'un pied, & assez profond pour y pouvoir asseoir un pigeon à l'aise lorsqu'il couve. Quelques-uns se servent de terrines ordinaires ou de plâtre ; d'autres n'ont que des paniers d'ozier qu'ils attachent contre le mur, où les pigeons font aussi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'art. On ne met rien dans le fond des nids, parce que ces oiseaux prennent soin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre.

Les volieres se font souvent dans des greniers ou galetas, sous des appentis des portes, & en d'autres endroits de cette sorte ; car il suffit qu'il y ait des pigeons dedans, pour être appellé voliere ou fuye.

On donne la même liberté à ces pigeons qu'aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour : plus ils sont nourris, moins ils sortent, & conséquemment ils deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre : pour cela on enferme dans un petit endroit un mâle & une femelle ensemble pendant douze ou quinze jours, & on ne les y laisse point manquer de nourriture, qui est ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge, & souvent un peu de chenevi, afin de les échauffer, & proche d'eux on a soin de leur tenir toujours de l'eau claire.

On leur donne ordinairement la mangeaille dans une trémie, qui est une sorte de machine composée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain, qui tombe peu-à-peu dans le fond de la tremie à mesure que les pigeons le mangent : ainsi le grain est toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes, dont la voliere est souvent remplie. Il y a des tremies de plusieurs façons, de piramidales & de longues : c'est au choix de celui qui veut s'en servir, de la prendre comme il la souhaite.

On doit observer, sur-tout lorsque les pigeons couvent pendant l'hiver, de ne les point laisser sans eau dans leur voliere ; & même il faut la renouveller souvent, à cause du froid qui la pourroit glacer, ou à cause des vilainies qui la rendroient puante.

Il est nécessaire, ainsi qu'on l'a dit du colombier, de balayer souvent la voliere, & de nettoyer les nids qui sont dedans, pour en ôter ensuite tout le fumier ; il y engendreroit de la vermine, & il sert pour fumer les prés ou la cheneviere. Si l'on s'apperçoit qu'il y ait des pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger ; car c'est une marque que ces pigeons sont vieux, & qu'ils ne sont plus propres à rien. Outre la nourriture qu'on leur jette dehors, supposé qu'on ne se serve point de tremie, il est bon de tems en tems de leur donner à manger dans la voliere : il n'est rien qui apporte plus de profit que ces pigeons ; en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve, & nourrit ses petits. Les jeunes pigeons commencent à pondre à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois jusqu'à six, lorsqu'ils sont bien nourris.

De la ponte des Pigeons.

La ponte d'un pigeon n'est jamais que de deux œufs: il y en a qui pendant l'année pondent plus souvent que d'autres; tels sont les pigeons de voliere. A l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an; au lieu que les autres le font presque tous les mois, lorsqu'ils sont de bonne espéce.

Comme il y a des pigeons de voliere qui ne sortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent pondre, avoir soin de mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils fassent leurs nids. L'eau ne doit point y manquer, ainsi qu'il est dit ci-devant, & doit toujours y être bien nette: pour cela, il n'y a qu'à leur en changer souvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords seront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puissent s'y baigner: c'est ce qu'ils aiment beaucoup, ainsi il ne faut pas les gêner.

La véritable maxime de bien peupler une voliere, c'est de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'espéce; & si cette couvée n'est pas suffisante, il faut conserver encore les pigeonneaux qui viennent après.

Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems est aussi très-salutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver; car comme ils pondent presque tous les mois, ce grain, qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids de pigeons doivent être très-soigneusement nettoyés après l'incubation de chaque pigeon; car sans ce soin les puces & les mittes s'y mettent, sur-tout durant l'été; & cette vermine incommode tellement les couveuses, qu'elles en deviennent maigres, & que souvent elles abandonnent leurs œufs.

Pour les pigeons ramiers & les bizets, voyez le second Tome au Livre de la Chasse.

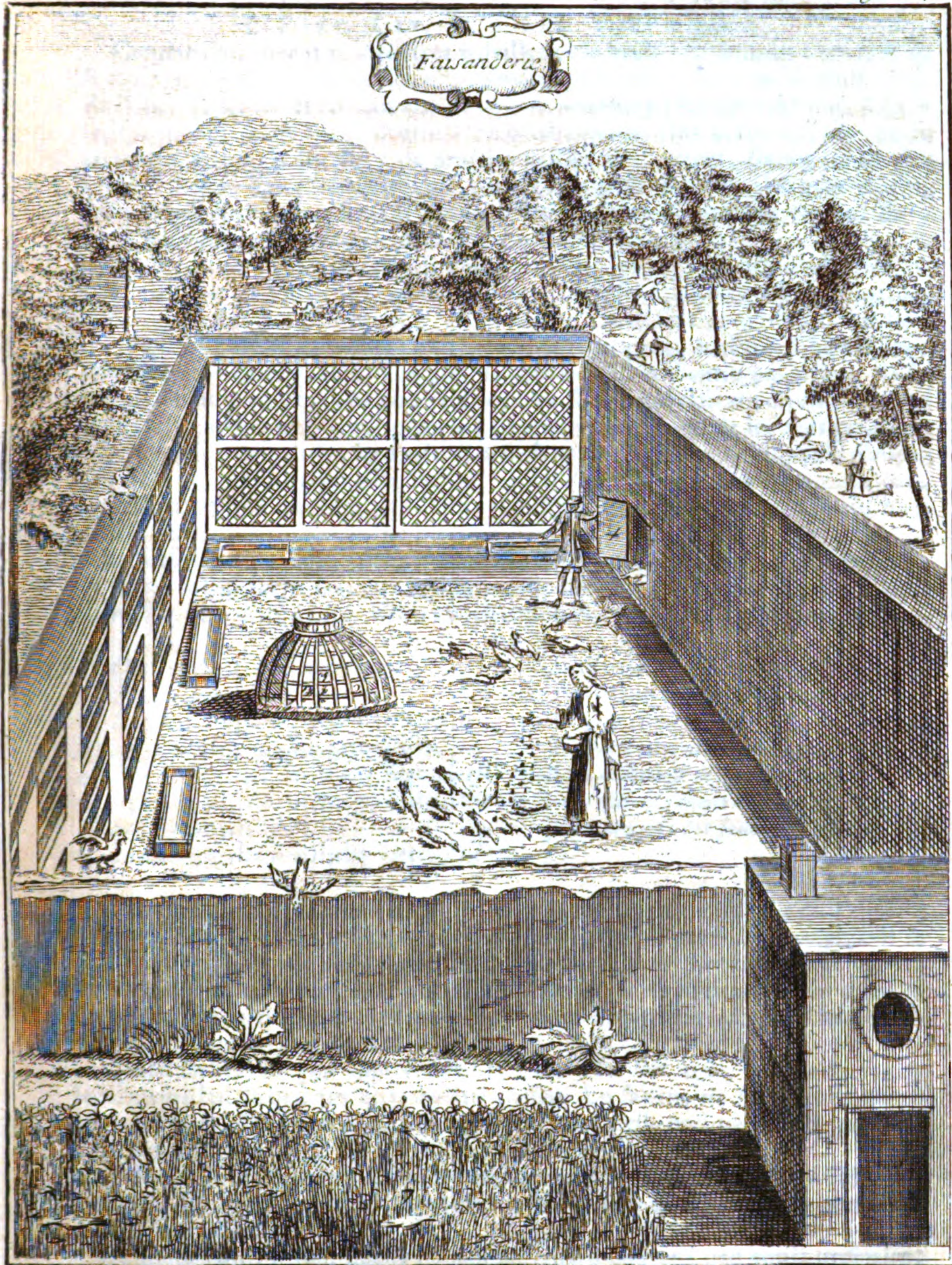
CHAPITRE VIII.

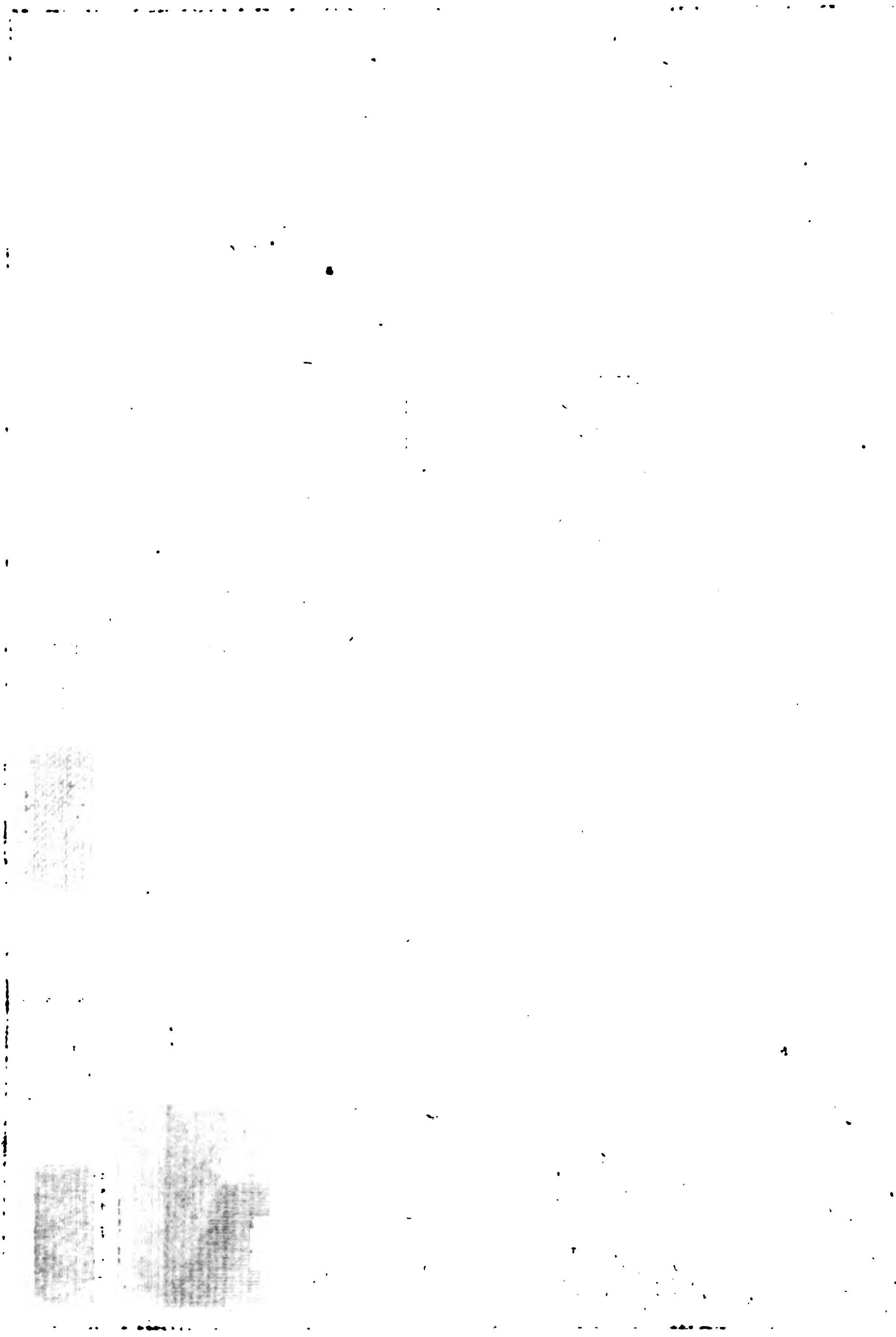
Des Faisans.

LE faisan est un oiseau sauvage, qui ressemble assez au coq ordinaire; il a la chair fort délicate, le cou vert, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queue très-longue, & le plumage varié; le mâle est plus gros, plus beau & plus agréable au goût que la femelle.

Les Naturalistes font mention de deux autres espéces de faisans (en Latin *Urogallus*:) l'un est gros comme un coq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le cou long, & les plumes noires & rougeâtres; l'autre est plus petit, & s'appelle faisan de montagne: on ne les voit guères que dans le nord sur les hautes montagnes & dans les grands bois; c'est pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons communément.

Il faut d'abord que le Faisandier ou la Faisandiere (on nomme ainsi celui ou celle qui en a soin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiser & à les bien nourrir; qu'il soit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs besoins, sur-tout pour la multiplication de l'espéce, quand il est venu à bout de les rendre assez familiers & amoureux pour pondre & couver.


Faisanderie.



Comme ils n'aiment ni les autres volailles ni le bruit, on doit dans un endroit écarté leur élever une faisanderie spacieuse à proportion de ce qu'on veut avoir de faisans : (six toises en tout sens en logent beaucoup) les murs doivent être de sept à huit pieds de haut, & être bâtis grossiérement sans aucun enduit : on se contente même de les faire de grandes pailles non battues, soutenues par des pieux fichés en terre, traversés par des perches attachées avec des gros oziers, ensorte que les chats, chiens & autres bêtes nuisibles n'y puissent entrer : on y laisse seulement une porte d'entrée pour le Faisandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte doit être garni en dedans de petites loges, chacune d'un pied & demi en tout sens, séparées les unes des autres par des cloisons, & fermées d'un treillis de fil d'archal, ou de filet de pêcheur, ou simplement de bâtons gros d'un doigt, éloignés d'un pouce & demi. Chaque loge doit avoir ses deux augets, l'un pour la mangeaille, & l'autre pour l'eau de la faisane qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à l'abri des injures de l'air par une bonne planche, ou autre couverture, & les nids garnis de bonne paille ou de foin, les fenêtres bien fermées, la faisanderie garnie d'auges toujours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu il doit y avoir une espéce de voliere en pied ou mue, pour apprivoiser les faisans ; le tout entretenu bien proprement.

La faisanderie en vaut mieux quand elle est dans un bois, environnée de quelques arbres ; la petite maison du Faisandier doit être tout proche, à peu près suivant le plan d'ici à côté. Voici l'explication des chiffres qui y sont marqués.

1. *Quarré de la Faisanderie.*
2. *Mue à Faisans.*
3. *Loges à Faisans, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiser.*
4. *Faisandier qui ouvre une loge où est enfermée une Couveuse, pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux Faisandeaux qu'une Poule mene.*
6. *Logement du Faisandier.*
7. *Champ semé en bled sarrasin, que les Faisans aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la Faisanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de fourmis pour nourrir les jeunes Faisans.*

Pour peupler la faisanderie, il faut prendre des jeunes faisans de l'année ; (ils s'apprivoisent bien mieux que les vieux) les choisir gros, bien emplumés & bien éveillés. Un mâle suffit pour deux femelles ; en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler, il ne faut point les y laisser manquer de nourriture, & il est nécessaire de les visiter souvent, pour les accoutumer à être moins farouches.

Quand ils sont un peu apprivoisés, la nature les fait agir, quoiqu'ils soient bien moins lascifs que nos coqs & nos poules. La faisane ne fait qu'une ponte par an, mais elle pond jusqu'à vingt œufs, & c'est ordinairement au mois de Mars.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que les faisanes veulent pondre, on leur fait leurs nids dans les loges, ou dans la voliere même ; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une poule ordinaire ; parce qu'elle est moins sauvage & plus attachée, & que les faisandeaux en sont plus familiers : c'est toujours dans les loges de la faisanderie, qu'on met les couveuses, poules communes ou faisanes, & il ne les en faut laisser sortir qu'un moment à l'heure des repas, pour faire un petit tour & fienter. Les faisandeaux sont trente jours à éclorre ; dès qu'ils le sont, on leur donne pour nourriture un certain

pain fait de farine d'orge & de froment, qu'on fait cuire & qu'on leur émie; on leur donne aussi, jusqu'à six semaines ou deux mois, des œufs de fourmis, des sauterelles, ou des jaunes d'œufs cuits & mêlés avec du chenevi pilé, ou bien du cœur de bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée dans de l'eau, des féves moulues, de l'orge mondé, du millet, de la navette, & de la graine de lin cuite & séchée parmi de la farine d'orge.

On les tient sous une cage ou mue dans la faisanderie pendant un mois ou six semaines: ils n'engraisseroient pas si bien, & ne s'apprivoiseroient pas si vîte, si on les lâchoit plutôt; encore faut-il, avant de leur donner l'essor, leur arracher deux ou trois des plus grosses plumes, pour qu'ils ne s'écartent point. Les faisandeaux élevés dans la faisanderie, sur-tout ceux qui ont été couvés par des poules, sont moins sauvages que les autres.

Ils sont tous sujets à la pepie comme toute autre volaille, si on ne leur donne souvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros faisans, on leur jette dans la faisanderie du froment, parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet; ces sortes de grains n'y doivent pas manquer, car c'est le plus sûr moyen pour y accoutumer les faisans. Ils aiment aussi beaucoup le bled sarrasin; c'est pourquoi on en seme dans quelques piéces de terre auprès de la faisanderie, pour qu'ils s'y plaisent & s'y fortifient: c'est aussi par l'appas de ces champs semés en sarrasin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il ne faut point entrer trop souvent dans la faisanderie, de peur de les effaroucher au point qu'ils s'envolent & qu'ils ne reviennent plus.

Pour bien engraisser les faisans, on les met dans des épinettes comme les chapons; & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer souvent, de la pâte de farine d'orge ou de féves, & quelquefois de l'orge mondé mêlé de millet: on les retient ainsi enfermés jusqu'à ce qu'ils ayent assez pris graisse, ce qui dure environ trois semaines.

C'est par les préceptes enseignés dans ce Chapitre, qu'on voit des faisans en vie jusques chez les Rôtisseurs & les Vivandiers. Ils demandent du soin & de la dépense; mais on s'en dédommage bien, parce que c'est un mets cher, exquis, solide & convenable à toutes sortes de tempéramens & d'âges, même aux convalescens, aux épileptiques, & à ceux qui sont attaqués de convulsions. Le faisan est plus gras en automne qu'en toute autre saison.

CHAPITRE IX.

Des Paons.

LE paon passe pour le plus beau des oiseaux: on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un serpent, la queue d'un ange, & la voix du diable.* Il n'est estimé que pour sa beauté; sa chair est difficile à digérer, & veut être mortifiée pendant deux, trois & quatre jours: elle est assez agréable au goût: celle du paonneau est recherchée.

Un Auteur qui écrivoit vers le milieu du seiziéme siécle, rapporte comme une chose extraordinaire, qu'il avoit vû des troupeaux de paons en Normandie, proche de Lizieux, où on les engraissoit avec le marc des pommes & des poires dont on fait le cidre, pour les revendre aux Poulailliers, qui les portoient aux grandes villes, mais qu'il y avoit peu de paons dans les autres Provinces de France.

En effet, il est de l'économie de n'en avoir qu'autant que la fortune nous permet ce plaisir; car ces oiseaux sont goulus, d'un grand entretien, & font du dégât sur les toits & dans les jardins, sur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Nous ne sommes plus du tems des Romains, qui, au rapport de Varron, estimoient si fort le paon, tant pour la beauté que pour la chair, que chaque œuf s'en vendoit communément cinquante sols, & chaque oiseau vingt-cinq livres. Ils leur donnoient à chacun un boisseau d'orge par mois.

Les paons sont assez difficiles à élever, jusqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere; mais alors ils ont bien soin d'eux-mêmes. Les trois premieres années les plumes du paon sont toutes simples, & ses belles couleurs ne commencent qu'à cet âge: sa queue tombe tous les ans à la chûte des feuilles, & ne revient qu'au printems.

Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins: elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle.

On en compte de deux sortes, les privés & les sauvages. Les premiers sont à préférer, comme plus domestiques & moins farouches: on ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne se perdent, ou qu'ils ne dégradent les couvertures; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aërés & élevés, & deviennent si familiers, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la volaille.

On nourrit les paons de même que la volaille, & on ne distingue point l'heure ni le lieu, s'ils vont paître ensemble.

Le mâle est fort lascif; il casse les œufs de la femelle qu'il a saillie, quand elle veut pondre ou couver, afin de jouir plus souvent d'elle; & il poursuit ses propres petits comme les autres poulets, tant qu'ils n'ont point de crête.

Les paonnes ne pondent point avant trois ans: elles sont fort sujettes à pondre à différens endroits, & à égarer leurs œufs, si on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles ayent achevé. Ainsi on doit avoir soin pendant ce tems-là, d'épier où elles vont pondre: il est pourtant bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles ont coutume de jucher; & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne se cassent point, car la paonne ne pond guères accroupie: on trouve le plus souvent ses œufs sous le juchoir; ils lui échappent même en dormant.

On connoît que les mâles sont en chaleur, quand ils se mirent & qu'ils épanouissent leur queue; & lorsqu'ils different à entrer en amour au-delà du tems qu'on présume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des féves rôties sur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les poules communes couvent aussi les œufs des paonnes fort heureusement; mais la paonne, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache pendant quelques jours, & ne se montre que quand la faim la presse. Elle ne manque point de venir à certaine heure prendre une ou deux fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de lui en donner: c'est pourquoi il faut la veiller; & aussi-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette: alors ceux qui la veilleront, la suivront de loin autant que leur vûe pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le glocement l'est aux poules communes; mais quand elle y retourne, c'est sans

voler & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne découvre point son nid.

Lorsque, par ce moyen, on a découvert l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies, avec lesquels on environne ce lieu, & on y fait une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage.

La couvée de la paonne est ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fait que la visiter de l'œil, & de fort loin; autrement, cela la rebuteroit; & quelqu'attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit sans retour: ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin.

Il faut un mois pour éclorre ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, jettez toujours de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés.

Cependant, si cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner, car la paonne recommenceroit aussi-tôt à pondre, & couveroit une seconde fois; mais cette seconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'hiver survient trop tôt, & empêche que les paons tardifs ne deviennent si beaux & si gros que ceux qui sont des premiers éclos. Quoique ces animaux soient sauvages, cependant il est facile de leur faire prendre leur repas, leur coutume étant de sortir de leur nid en volant, & de s'élever assez haut pour passer la haie, où on ne les tient enfermés que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de paonne à couver aux poules domestiques. Il faut qu'elles soient grosses, afin de les pouvoir mieux embrasser: cinq œufs suffisent, & on ne les met sous ces poules que dix jours après que la paonne les a couvés: plus ces œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que celui qui a soin de ces couveuses, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout, ces poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de paonne sont plus gros.

En donnant ainsi les œufs de paon à couver à une poule, la paonne n'ayant point à couver, pond jusqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand on met couver sous une poule des œufs de son espéce, avec des œufs de paonne, il faut retirer ceux de poule au bout de dix jours, & y en remettre d'autres, qui éclorront avec ceux de paonne au bout des vingt jours de sa couvée.

La paonne ne fait jamais éclorre tous ses petits à-la-fois; & l'impatience ou l'ambition lui fait quitter les œufs qui ne sont pas éclos, pour produire les petits qui le sont: c'est pourquoi, pendant qu'elle sera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne sont pas encore éclos, & pour en achever la couvée, on les portera adroitement sous une poule ou sous une dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'un ni l'autre, on prendra ces œufs, on les posera doucement dans un panier rempli de plumes fines; & après les avoir couverts de laine ou autre chose semblable, on mettra ce panier dans un four, qui sera encore modérément chaud, & dans cet état les petits paons achevent d'éclorre: il faudra y veiller de tems en tems.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naissance.

Jamais la paonne, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid. Une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit; mais comme elle n'y est point à couvert des insultes, on épiera le

soir où elle va gîter; & l'ayant remarqué, on tâchera de prendre la mere avec les petits, pour les enfermer sous une mue; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies ou de quelqu'autre chose qui la puisse mettre hors de danger. On prendra ce soin pendant quatre ou cinq jours, que la paonne emploie à accoutumer ses petits à jucher sur les arbres. Pendant ces cinq jours, elle ne couche jamais deux fois en un même endroit: ainsi, à mesure qu'elle en change, on doit avoir soin de la suivre, pour la garantir elle & ses petits, des bêtes ennemies, même du paon, qui ne les aime pas & les blesseroit.

Ce qui est admirable dans les meres, c'est que les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter, comme elles, sur les arbres, elles les prennent sur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; & le matin venu, la mere sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre. C'est de cette maniere qu'à mesure que les paonneaux se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les paonneaux sont éclos, on peut être deux jours sans leur rien donner; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment ou de l'épautre trempé dans l'eau; il y en a qui font bouillir le froment, & le leur donnent, quand il est refroidi.

Dans leur premiere jeunesse, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des poireaux hachés: ils aiment beaucoup les sauterelles, mais il faut leur ôter les pieds: on les nourrit ainsi jusqu'à six mois.

Lorsqu'une poule a couvé des œufs de paonne, & que les petits en sont éclos, ils la suivent volontiers; mais à mesure qu'ils se fortifient, c'est-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage, ou sous une mue, on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la poule par le pied, avec un cordon long d'environ une toise ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ses petits. Une poule peut conduire une vingtaine de paonneaux: on peut ne lui en donner que quinze.

A mesure que les paons croissent, ils ont coutume de se battre: il faut y veiller, car les plus forts blesseroient ou pilleroient les plus foibles. Pour éviter cela, on les sépare; mais il faut prendre garde de ne point mettre les paonneaux dans des endroits où d'autres poules conduiront des poulets, car souvent les meres quittent leurs petits, & adoptent les paonneaux.

Quand les paons sont plus grands, on leur donne de l'orge: pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres: on leur donne en hiver des féves rôties sur les charbons; rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon; ils l'aiment mieux que tout autre grain: ils mangent aussi des pepins de poires & de pommes, & c'est de quoi les Normands les nourrissent.

Les paons sont sujets à la pituite & aux crudités: on les traite dans leurs indispositions comme les poules. Le tems où ils courent plus de risque, c'est quand leur crête commence à pousser, comme les dents aux petits enfans.

J'ai déja dit que les paonnes pondent jusqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq: on mangera les cinq restans, ou on les fera couver par une dinde, qui en embrassera jusqu'à douze, ou par une poule commune, à qui on n'en donnera que cinq: ils réussiront également bien sous ces deux sortes de poules.

Nous avons en France peu de paons blancs: ils sont communs dans les pays froids, vers le Nord. On tient que pour les avoir de cette couleur, il n'y a qu'à les mettre dans un lieu où ils ne voyent que du blanc pendant le tems qu'ils pa-

rient, qu'ils pondent, qu'ils couvent, & qu'ils font éclorre leurs petits, en leur étendant des linges blancs dessus, dessous, & de tous les côtés.

On faisoit autrefois grand cas de la chair de paon; mais elle est dure, fibreuse, & d'un mauvais suc. Elle se garde très-long-tems, & est presqu'incorruptible, parce qu'elle est froide & séche de sa nature, ce qui est opposé aux deux principes de corruption, la chaleur & l'humidité; & elle est fort compacte & serrée, ensorte que l'air ne peut ni la pénétrer par son humidité, ni en diviser les parties par son élasticité.

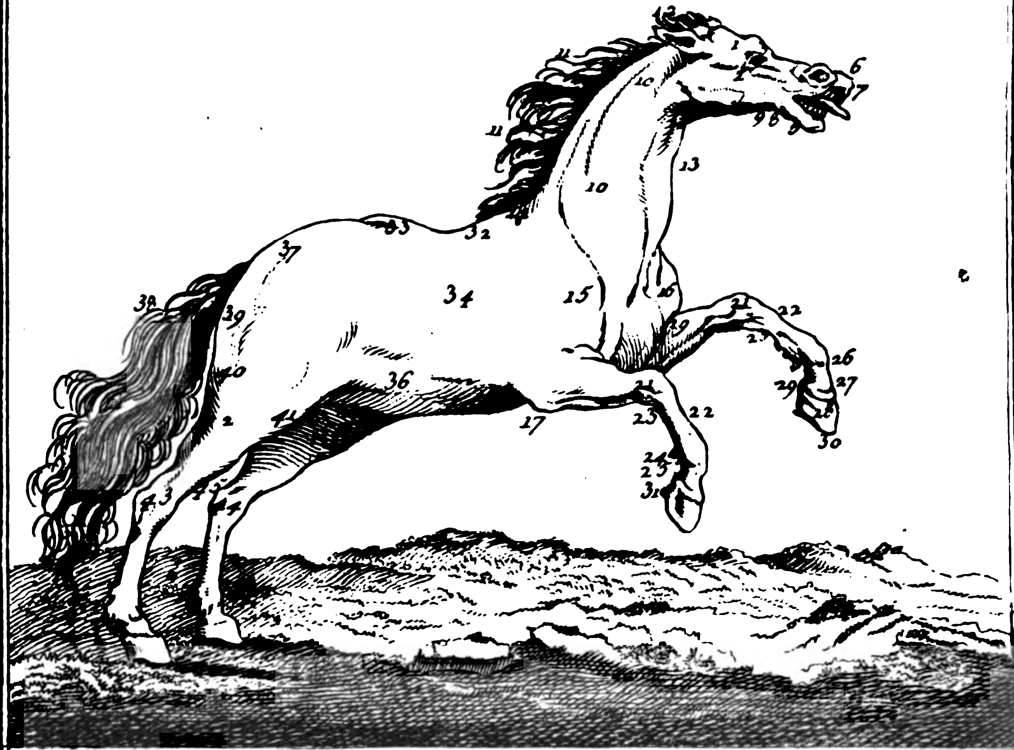
Comme les paons ne sont estimés que pour leur beauté, & non pas pour la bonté de leur chair, au lieu de les plumer pour les servir, comme on fait les autres oiseaux, on les écorche proprement, ensorte que toutes les plumes restent à la peau; on leur coupe les pieds, on leur enveloppe la tête avec un linge blanc; en cet état, on les met à la broche, & pendant qu'ils cuisent, on arrose souvent ce linge d'eau fraîche, pour conserver la tête dans son état naturel: après qu'ils sont cuits, avant que de les servir, on les couvre de leur peau où les plumes tiennent, & on leur ajoute les pieds, afin que servis sur table, ils paroissent vivans.

On ne sert que les paonneaux: on ne mange guères qu'en pâte les paons au-dessus d'un an.

Il y a un grand nombre d'oiseaux naturellement sauvages, comme perdrix, cailles, tourterelles, merles, grives ou tourdes, grues, &c. qu'on apprivoise, qu'on engraisse ou qu'on garde par goût. Il en sera parlé dans la quatriéme Partie de cet ouvrage, ayez-y recours. Quoiqu'il y ait moins de nécessité & de profit évident, que de plaisir & d'honneur à avoir la plûpart de ces oiseaux, cependant ils font toujours ou profit ou plaisir, souvent l'un & l'autre; & s'ils n'enrichissent pas, du moins ils ornent notre maison de campagne.



Parties du Cheval necessaires a connoître.



l'Avant main.				l'Arriere main.		le Corps.	
le Front	1	le Coude	17	la Croupe	37	les Reins	32
les Temples	2	le Bras	18	le Tronçon de la queue	38	les Rognons	33
les Salieres	3	l'Ars	19	les Fesses	39	les Costez	34
la Ganache	4	la Chataigne	20	les Hanches	40	le Ventre	35
les Levres	5	le Genouil	21	le Grasset	41	les Flancs	36
les Nazeaux	6	le Canon	22	les Cuisses	42		
le Bout du nez	7	le Nerf	23	le Jarret	43		
le Menton	8	le Boulet	24	la Chataigne	44		
la Barbe	9	le Fanon	25	la Pointe du Jarret	45		
l'Encolure	10	le Paturon	26				
la Criniere	11	la Couronne	27				
le Toupet	12	le Sabot	28				
le Gosier	13	les Quartiers	29				
le Garot	14	la Pince	30				
les Epaules	15	le Talon	31				
le Poitrail	16						



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIÉME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE PREMIER.

Des Chevaux.

COMME il y a bien des choses à dire sur le cheval, qui est le plus nécessaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot, le roi de tous les animaux domestiques, ce Chapitre sera divisé en trois articles; le premier apprendra à se connoître en chevaux; le second parlera de la nourriture & des soins qu'ils demandent; & le troisiéme sera pour leurs maladies & les remédes. Nous traiterons dans le Chapitre suivant de la multiplication des chevaux, en parlant du haras.

ARTICLE PREMIER.

Pour se connoître en Chevaux.

On en juge, 1°. par la conformation de toutes leurs parties apparentes. 2°. Par la maniere dont ils sont plantés, par leur allure, par leur appétit, par leurs yeux, par leur ganache, par les incommodités, les défauts & les signes qu'ils ont, par leur poil & enfin par leur âge.

Connoissance de la bonté d'un Cheval, par la conformation de ses différentes parties.

Il faut d'abord les examiner toutes bien attentivement, & particuliérement les yeux, la bouche, l'encolure, les jambes & les épaules, si c'est un cheval de trait; ou les flancs & la croupe, si c'est un cheval de selle.

Comme bien des gens ne connoissent point les différentes parties du cheval, & encore moins les noms qui y sont particuliers, voici ceux de ses parties extérieures toutes de suite, avec l'explication des termes les moins familiers : il faut les entendre pour concevoir ce que nous avons à dire.

1°. La tête comprend les oreilles, le front, les yeux, les *Larmiers* (ce sont les temples & les parties d'à côté des yeux ou un peu au-dessus;) les *Salieres* (c'est le creux au-dessus des sourcils;) la *Ganache* (c'est la partie de la machoire qui touche le gosier ou l'encolure;) le nez, les nazeaux, la bouche, les dents, tant de lait que machelieres, pinces, dents mitoyennes & crochets, (nous expliquerons ces termes en parlant de l'âge des chevaux;) les *Barres* (parties extérieures de la bouche, qui sont une espéce de gencive sans aucune dent;) & la *Barbe* (c'est la partie extérieure de la bouche, où est l'appui de la gourmette, & où elle se repose quand on tire la bride pour ramener le cheval en sa belle posture.)

2°. L'encoulure ou l'encolure, (c'est la partie du cou terminée ou bordée par le haut du crin & par le dessous du gosier;) le *Garrot*, (c'est la partie qui commence où finit le crin & assemble les deux épaules par le haut;) les épaules, le poitrail, les reins, les côtés, le ventre, les flancs, les hanches & la croupe.

3°. Le train de devant, où sont compris l'épaule, le *Bras*, (qui prend depuis le bas de l'épaule jusqu'au genou;) le *Genou*, (qui est la jointure qui assemble le bras & le canon;) le coude, l'arc, (veine à laquelle on saigne fort souvent le cheval;) le *Canon*, (c'est l'espace de la jambe, qui est entre le genou & la seconde jointe près du pied;) le *Boulet*, (c'est cette seconde jointe près du pied;) le *Paturon*, (qui est la partie du bas de la jambe, qui est entre le boulet & la couronne;) la *Couronne*, (où commence le pied, & qui est immédiatement au-dessus du sabot;) *Sabot*, (c'est toute la corne du pied,) & elle renferme le petit-pied, la fourchette & la sole, qui est une espéce de semelle de corne, au-dessous du pied; la pince, les quartiers & le talon sont le devant, les côtés & le derriere du pied du cheval.

4°. Son train de derriere comprend la croupe & les os des hanches, le grasset, autrement dit le gros muscle, les cuisses, le jarret, le pli du jarret, l'*Eparvin*, c'est-à-dire, le dedans du jarret, à l'endroit où la jambe se joint, & où vient la maladie qu'on appelle aussi éparvin; le *Jardon*, qui est un autre endroit, qui porte de même le nom de la maladie qui a coutume d'y venir; le boulet, &c. comme aux jambes de devant; les testicules, le fourreau.

Après avoir ainsi nommé & expliqué les parties apparentes du cheval, il s'agit maintenant de juger par elles s'il est bon ou non.

Les Curieux, sur-tout les Allemands, font une comparaison anatomique du cheval avec quelques parties de la femme & de différens animaux; & cette comparaison fait la description d'un cheval parfait. On dit donc qu'un cheval, pour être bon, doit avoir trois parties de la femme, la poitrine large, la croupe remplie, & les crins longs; trois du lion, le maintien, la hardiesse & la fureur; trois du bœuf, l'œil, la narine & la jointure; trois du mouton, le nez, la douceur & la patience; trois du mulet, la force, la constance au travail & le pied; trois du cerf, la tête, la jambe & le poil court; trois du loup, la gorge, le cou & l'ouie; trois du renard, l'oreille, la queue & le trot; trois du serpent, la mémoire, la vûe, le contournement; & trois du liévre ou du chat, la course, le pas & la souplesse.

Venons à quelque chose de plus pratiquable & de plus sûr: pour cela, il est nécessaire de parcourir & d'examiner le cheval en détail, afin d'en bien juger.

1°. Il faut qu'un bon cheval de trait, (j'entens par-là tous chevaux de charrette & de labour, même tous chevaux communs, tels qu'on les emploie en campagne à la selle, & quelquefois au carrosse;) il faut donc qu'un bon cheval commun ait la tête grosse d'ossemens, & déchargée de chair, car les têtes les plus charnues sont les plus sujettes aux maux d'yeux; les *oreilles* petites, étroites & hardies: ce qui se reconnoît lorsqu'en le faisant marcher ou galoper, il les tient en avant, sans les remuer, du moins de haut en bas; & les *nazeaux* bien fendus & bien ouverts, pour mieux respirer.

Le cheval fin doit avoir de plus la tête menue & étroite, & les oreilles minces & placées au plus haut de la tête.

Les chevaux qui ont le *front* enfoncé environ depuis les yeux jusqu'en bas, où porte la muserole de la bride, sont ordinairement bons pour le travail; à la différence de ceux de monture, qui doivent avoir le front égal, médiocrement large & étroit du devant.

La plûpart des connoisseurs tiennent que c'est un défaut, quand le cheval, qui n'est ni blanc ni gris, n'a point une étoile au front.

2°. Un bon cheval doit avoir les *yeux* clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gris & à fleur de tête, la prunelle grande, les salieres élevées, & jamais creuses ou enfoncées; car ce seroit une marque qu'il est vieux, ou engendré d'un vieil étalon; & s'il regarde effrontément, c'est encore un bon signe. Il ne faut pourtant pas rejetter absolument un cheval commun, parce qu'il aura les yeux gros ou enfoncés, ou les sourcils élevés, ce qui est une marque de malignité; car ces sortes de chevaux travaillent ordinairement beaucoup.

3°. Il est essentiel à un cheval, pour être bon, d'avoir la *bouche* médiocrement fendue, le palet décharné, les lévres menues, & les barres tranchantes & décharnées. La bouche fraîche & pleine d'écume est une marque que le cheval est d'un bon tempérament, qu'il est moins sujet à s'échauffer qu'un autre, & qu'il mange plus vîte & de meilleur appétit; au lieu que les chevaux qui ont la bouche séche sont plus dégoûtés, & sont presqu'une demi-heure avant que de manger, quand ils sont arrivés à l'écurie. Ce n'est pas que la bouche soit la chose à laquelle il faille le plus regarder pour un cheval de trait; car souvent, quoiqu'il l'ait dure, il n'en tire que mieux: mais un cheval fin doit l'avoir bonne, fraîche & écumante, l'appui égal, ferme & léger, & l'arrêt aisé & ferme.

4°. Quant à l'*encolure*, un cheval de charroi n'en vaut pas moins pour l'avoir un peu épaisse & charnue, & souvent il rend plus de profit quand il l'a peu haute, ou même panchante. Au contraire, un cheval de selle ou de manége doit avoir

l'encolure déchargée de chair, & élevée de façon qu'en sortant du garot, elle monte droit en haut, & aille en diminuant, & un peu en courbant jusqu'à la tête, faisant à peu près le cou de cigne: elle doit être longue, relevée & *tranchante*, c'est-à-dire, très-décharnée près de la criniere, sans être ni trop molle, ni trop tournée. Outre la grace que l'encolure donne à un cheval, elle marque qu'il est léger ou pesant, selon qu'elle est bien ou mal faite. A l'égard des jumens, c'est une bonne marque d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnue, parce qu'elles l'ont presque toujours trop affilée.

5°. Le *poitrail* doit être large & ouvert, même dans un cheval de trait; il n'en est pas plus lourd, & en tire mieux.

Ses *épaules* doivent être grosses, pour qu'il tire plus facilement, & que le harnois le blesse moins: ce n'est pas un grand mal d'être un peu pesant; il n'en est que plus attaché à la terre: au lieu qu'un cheval de selle doit avoir les épaules médiocres, plates, décharnées, & fort mouvantes; sans quoi il n'auroit ni grace ni souplesse, seroit désagréable & lourd, se lasseroit bien vite, & broncheroit souvent.

C'est un défaut d'avoir les *reins* bas: tout bon cheval doit les avoir *doubles*, c'est-à-dire, un peu élevés aux deux côtés de l'épine du dos; & les *côtes* doivent être amples & rondes, pour que le cheval ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Les chevaux de monture doivent avoir peu de *ventre*; ceux de harnois peuvent l'avoir grand, pourvû qu'il ne soit point avallé, & qu'il ne fasse point le ventre de vache.

Il faut qu'un bon cheval ait les *flancs* pleins & moins larges qu'il est possible, pour n'être point sujet à s'efflanquer dans le travail. Un cheval manque de flanc lorsqu'il a les côtes trop serrées, ou que la derniere côte est fort éloignée de l'os de la hanche. Quand il n'a point de flanc, & peu de chair sur les côtes, il ne peut avoir de corps qu'avec beaucoup de peine. D'un autre côté, il est disgracieux de voir trop de flanc à un cheval de monture: cela lui fait un ventre de vache, qui vient quelquefois de ce que le cheval a trop mangé de foin, & peu d'avoine. Tout cheval qui a le flanc trop avallé, est défectueux & sujet à être poussif. Si le cheval est vieux, & s'il fait la corde en respirant, c'est la marque d'un flanc altéré, ou du moins cela marque un cheval échauffé, qui a été malade, ou qui le sera bientôt. On connoît aussi aux flancs d'un cheval, s'il est poussif ou courbattu, comme nous le dirons en parlant de ces maladies. Il y a des chevaux qui sont gros d'haleine, & qui souflent en travaillant, ce qui est désagréable; ce n'est pourtant pas tout-à-fait une altération dans les flancs, mais c'est un défaut qui diminue de leur prix: il faut donc les éprouver en les faisant marcher, & en attelant les chevaux de carrosse avant de les acheter.

On estime un cheval qui a la *croupe* large & ronde, qui n'est ni avallée ni coupée; autrement, c'est une difformité que les connoisseurs ne souffrent qu'à peine: on appelle la croupe *avallée & coupée*, quand elle est ronde jusqu'au haut de la queue, & que le long de cette queue, on voit un canal qui la sépare en deux.

6°. Les *Jambes* sont les parties le plus à examiner dans un cheval. Celles de devant doivent être plutôt plates & larges que rondes, parce que les jambes rondes sont bientôt ruinées, de même que celles qui ont le nerf menu; & les chevaux qui ont de telles jambes, sont sujets à broncher. Les jambes doivent être aussi médiocrement ouvertes, afin que le cheval ne s'entrecoupe point; & comme elles fatiguent beaucoup, il faut choisir ceux qui les ont nerveuses, & qui n'ont point les pâturons trop longs, car ils sont presque toujours foibles. Tous chevaux *ferrés* du

du derriere; c'est-à-dire, dont les cuisses sont séches & peu charnues, travaillent peu, parce qu'ils ont le train de derriere foible: c'est pourquoi on doit avoir soin d'observer que les cuisses soient longues & charnues, & que tout le muscle qui paroît en dehors de la cuisse, soit aussi charnu, gros & bien épais; autrement c'est un défaut. Les jambes de derriere doivent tomber à plomb quand le cheval est arrêté; sinon il y a de la foiblesse dans les reins ou dans les jarrets: il ne faut pourtant pas s'arrêter si fort aux jambes de derriere, qu'à celles de devant, qui fatiguent bien plus, & qui manquent aussi plus vîte.

Marques d'un bon ou d'un mauvais cheval, par la maniere dont il se plante, par son allure, son appétit, ses yeux, sa ganache & par les incommodités, les défauts & les signes qu'il a.

Pour n'être point trompé en achat de chevaux, sur-tout pour ceux de selle, outre les remarques ci-dessus, il faut encore en connoître la posture & l'allure.

1°. On remarquera d'abord s'il est bien planté sur ses jambes, quand il est arrêté. Il doit naturellement être plus large en haut qu'en bas par le devant; quant au derriere, il ne faut pas que les jambes soient serrées, mais elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet. Si elles avancent sous le ventre, c'est un défaut & une très-mauvaise posture. A l'égard de celles qui sont reculées en arriere, elles plantent assez bien le cheval. C'est aussi une mauvaise situation, quand le boulet paroît comme déboité en dehors ou en dedans, ou quand le cheval ne pose les pieds que sur les pinces. Un cheval est encore mal sur ses membres, quand il a les jambes également écartées en bas comme en haut, les genoux serrés, les pieds tournés en dedans ou en dehors. La pince de derriere doit être posée droit en avant, & non en dehors ni en dedans. On appelle un cheval *crochu*, quand il a les jarrets serrés; & *brassicourt*, celui qui a naturellement les jambes courbées en arc: ce qui est différent du cheval *arqué*, qui les a courbées par la force du travail. Un cheval est *brillant*, lorsqu'il a l'apparence belle, l'encolure relevée, un beau mouvement, & qu'il mâche son mors de bonne grace.

2°. On le fait marcher, pour voir s'il n'est point boiteux; on le fait aller au pas, pour considérer s'il marche bien, & si ses jambes font l'action qu'elles doivent faire: par exemple, si elles ne se croisent pas en marchant; cette allure est dangereuse pour le cheval & l'homme qui le monte, parce que le cheval est sujet à se heurter & à tomber.

Un cheval, pour bien marcher, doit avoir le hausser & le lever de la jambe bon, le soutien & l'appui de même. Il faut aussi prendre garde s'il va le pas légérement, promptement & commodément.

Ceux qui levent le plus haut la jambe, & qui la soutiennent plus long-tems en l'air, ne sont pas ceux qui vont mieux le pas, ni qui cheminent le plus. Un cheval va commodément quand il est *uni*, c'est-à-dire, quand le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement en marchant: il marche sûrement lorsqu'il leve la jambe médiocrement haut, & qu'il la plie assez pour ne point être sujet à broncher; & enfin on remarque que le pas d'un cheval est léger, quand il ne pese point à la main.

Au surplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article des allures du cheval, & des tromperies des Marchands de chevaux.

3°. Les chevaux sont sujets à avoir des défauts aux pieds; c'est pourquoi il faut les examiner de près en les achetant.

La châtaigne est de ce nombre; c'est une espéce d'excroissance de corne dure, séche & sans poil, qui ressemble à une châtaigne: plus elle est petite, moins elle

est à considérer. Il vient aussi des ergots aux boulets, tant de devant que de derriere. Bien des chevaux sont encore sujets aux peignes : nous expliquerons ce que c'est dans l'article des maladies. On peut passer légérement sur ces trois défauts, quand il s'agit d'un cheval commun ; mais il ne les faut point passer dans un cheval de prix.

On examinera de plus près s'il n'a point de *forme*, c'est-à-dire, s'il n'a point de tumeur sur le paturon : car il est à craindre qu'il n'en demeure estropié.

Il doit avoir le pied bon, ce qu'on connoît quand le sabot est rond, sur-tout vers le talon ; les pieds longs ne sont point estimés : la corne doit être douce, liante, haute, unie & brune, sans aucun cercle, si cela se peut, parce que les cercles marquent un pied altéré ; ils font boiter le cheval lorsqu'ils environnent le pied, & qu'ils sont plus hauts que le reste de la corne. Ce défaut frappe assez, car il paroît comme si on avoit mis exprès un cercle de corne pour lier le pied.

Il faut se méfier des *pieds gras*. On appelle ainsi ceux dont le sabot est plus gros qu'à l'ordinaire, & qu'un cheval de la taille dont il est, ne doit l'avoir.

L'avallure aux pieds est encore à examiner. On connoît ce défaut à la corne nouvelle, qui est raboteuse & difforme, plus grosse & plus molle que le reste du pied : ce qui arrive lorsque le cheval a fait quartier neuf.

Lorsqu'en achetant un cheval on a fait un attentif examen de tous ces défauts, on leve le pied du cheval, pour voir s'il a le talon haut, large, ouvert & ample, & si la fourchette est large à proportion du pied, ce qui est une bonne marque ; au lieu que c'est un défaut lorsqu'elle est trop petite & trop séche. La plûpart des chevaux qui ont le talon bas, ont la fourchette grasse, & ils ne peuvent marcher sans qu'elle touche à terre, ce qui les fait souvent boiter. La *Fourchette* est une corne tendre & molle, qui est placée dans le creux du pied, & qui se partage en deux branches vers le talon, en forme de fourche.

Le pied du Cheval doit avoir la sole ferme ; & pour être bon, il faut qu'il soit creux & éloigné du fer. Les *pieds foibles*, c'est-à-dire, ceux qui n'ont pas de talon ni d'épaisseur, sont dangereux ; ils s'échauffent sur le derriere, ce qui les rend douloureux & les fait boiter.

Il est encore bon d'examiner le pied de derriere du cheval, pour voir si l'ongle ne s'y fend point depuis le poil jusqu'au fer, au milieu du sabot & de la pince : ce défaut arrive rarement, mais il est fort incommode, & fait boiter le cheval. Les mulets y sont plus sujets que les chevaux.

C'est encore un grand défaut pour un cheval, que d'avoir les pieds trop gros, trop grands ou trop petits ; les premiers sont toujours pesans, fort sujets à se déferrer, & rendent peu de service. Les pieds sujets aux crapaudines, sont encore à rejetter, ainsi que les pieds fourbus, qui sont serrés vers le milieu du sabot au-dessous de la pince.

La *Corne* noire bien unie & lissée, marque un bon tempérament & une allure sûre, à moins que le cheval ne la néglige quand on le laisse se fier trop sur la bonté de son sabot. La corne blanche, cerclée & raboteuse, dénote le contraire. Celle qui est rayée de noir & de blanc, tient le milieu entre la noire & la blanche.

Il est bon quand on achete un cheval, de lui lever la queue, pour voir si elle est ferme ; c'est une marque qu'il est vigoureux. Les cuisses d'un cheval doivent être raisonnablement éloignées l'une de l'autre ; c'est un défaut de les avoir trop serrées : si ces parties sont maigres & décharnées lorsqu'un cheval est gras, c'est aussi un défaut qui est très-désagréable.

On jette ensuite la vûe sur les *Jarrets* : s'il les porte en dehors, c'est une marque de foiblesse. Si le pli est enflé, cela ne vaut rien, parce qu'il y a quelque

fois une crevaſſe, dont la ſuite eſt périlleuſe lorſqu'on n'y apporte point de reméde. S'il eſt atteint des *Capelets* ou des *Viſigons*, c'eſt un défaut conſidérable. La *Courbe* l'eſt encore plus, parce qu'elle rend ſouvent le cheval boiteux.

La *Variſſe* eſt une infirmité qui rend le jarret difforme, comme ſont les *Eparvins*, qui ſont ſi douloureux & ſi dangereux, qu'ils font perdre le boyau au cheval. Le *Jardon* eſt encore plus à craindre que l'éparvin.

Les gros chevaux de tirage ſont ſujets aux *Arrêtes*, qui leur viennent le long du nerf des jambes, lorſqu'ils les ont chargées de chair, de poil & de mauvaiſes humeurs: ce ſont des calus qui viennent ſur-tout aux jambes de derriere, plus bas que le jarret. On les appelle encore *queues-de-rat*; mais ce défaut n'empêche pas qu'on ne les achete: il doit ſeulement faire diminuer leur prix de beaucoup.

Les jambes de derriere des chevaux ſont encore ſujettes aux *Poireaux*; il leur en naît auſſi au boulet & au paturon; ils ſont aiſés à remarquer, de même que les *Fils* qui croiſſent à côté de la fourchette, & quelquefois ſous la ſole: tous ces maux ſont dangereux; c'eſt pourquoi il ne faut point acheter les chevaux qui en ſont atteints.

Il leur vient quelquefois des *Mules traverſieres* aux jambes; mais ce n'eſt pas une affaire, pourvû qu'elles ne ſoient pas gorgées ni enflées.

Les jambes de derriere ſont auſſi ſujettes aux *Mauvaiſes-eaux*: ce mal n'eſt rien dans ſon commencement; mais ſi on le néglige, il en vient d'autres plus conſidérables.

On ne doit point acheter de chevaux qui ont les jambes gorgées, à moins que le prix n'en ſoit modique; mais on peut acheter ſans riſque un cheval qui auroit des eaux dans le paturon, pourvû que le jarret fût ſec & le pli de même.

Comme les maux de jambes ruinent les chevaux en peu de tems, il faut choiſir ceux qui y ſont le moins ſujets; & pour cela on doit les prendre, ſur-tout pour le harnois, avec peu de poil & les jambes ſéches.

On examine encore ſi les *Boulets* ne ſont point enflés ou couronnés, s'il n'y a point de *Mollettes*, ſi le cheval étant arrêté, porte ſon boulet de côté, & ſe déboite comme s'il avoit une entorſe, ou s'il le porte en avant ou bas, ce qui rend la jambe difforme. Il faut encore remarquer ſi la mollette tient du nerf; c'eſt un défaut conſidérable dans un cheval.

Les queues dégarnies de poil, ou *queues-de-rat*, ne ſont pas eſtimées, & elles diminuent beaucoup le prix du cheval. Celles qui ſont placées trop bas, ſont ſouvent des marques de foibleſſe de reins; & celles qui le ſont trop haut, rendent la croupe pointue. Pour qu'une queue ſoit belle, il faut qu'elle tombe en rond au ſortir de la croupe, & non d'à plomb. Cela s'appelle *porter la queue en trompe.*

On doit lever les pieds de derriere des chevaux qu'on achete, pour voir s'ils ne ſont pas *Rampins*: on appelle ainſi ceux qui ne marchent que ſur la pince des pieds de derriere, ſans appuyer le talon; c'eſt pour cette raiſon qu'ils ont le fer uſé ſous la pince. Il faut avoir les mêmes attentions aux jambes de devant pour les maux qui les regardent.

On connoît au pas ou au trot, & rarement au galop, ſi un cheval boite.

On dit en terme de manége, qu'un cheval a le *Pié-comble*, lorſqu'il a la ſole arrondie par-deſſous, enſorte qu'elle eſt plus haute que la corne.

On ne doit point faire cas d'un cheval rétif; il ne vaut rien pour monter ni pour tirer: cependant un cheval qui craint le fouet, & auquel la moindre apparence du coup fait peur, eſt à eſtimer; ce qui ſe remarque pour peu qu'en ſerrant les cuiſſes quand on eſt deſſus, il s'allarme & tremble ſans s'emporter.

4°. On doit encore prendre garde ſi les chevaux qu'on veut acheter, mangent

bien ; car il y en a peu de grands mangeurs qui ne ſoient bons travailleurs. Pour l'éprouver, on leur donne une meſure d'avoine : s'ils la mangent tout de ſuite ſans interruption, & ſans lever la tête de deſſus la mangeoire ; ou s'ils la levent, que ce ſoit pour mâcher l'avoine ſans en laiſſer tomber ; & qu'ils continuent ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus, c'eſt une bonne marque : ſi au contraire ils levent la tête en mangeant, s'ils le font à différentes repriſes, & s'ils répandent beaucoup de leur grain, c'eſt une mauvaiſe marque. Il faut voir encore s'ils mangent leur foin auſſi bien que leur avoine ; car il eſt aſſez ordinaire de voir des chevaux bien manger l'avoine, & n'avoir point de goût pour le foin. On doit auſſi prendre garde s'ils ſe mettent bien vîte à manger ; car il s'en trouve qui ſont quelquefois une demi-heure à l'écurie avant que de commencer : ceux qui ont la bouche ſéche, ſont ſujets à ce défaut ; c'eſt pourquoi on eſtime fort les bouches fraîches & écumantes.

Si un cheval a peu de flanc, on ne doit l'acheter qu'à condition de le tenir une nuit dans l'écurie, pour éprouver s'il mange bien ſon foin, & on lui en donne environ quinze livres peſant ; s'il n'en reſte point le lendemain, c'eſt une bonne marque.

On doit auſſi obſerver s'il boit bien ; car les chevaux étroits de flanc, quoiqu'ils mangent bien l'avoine en voyage, mangent peu de foin, & ne boivent pas.

Le *Tic* eſt une mauvaiſe habitude que les chevaux contractent, & qui eſt aſſez ordinaire : on doit y prendre garde. Voyez ce qui ſera dit ci-après en parlant des différentes maladies des chevaux.

5°. Les *yeux* du cheval ne peuvent pas être examinés avec trop d'attention, ni trop de fois : pour cela il faut toujours le faire paſſer d'un endroit obſcur en un lieu clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui conſidérer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis ; ſur-tout ne les examiner jamais au ſoleil, car c'eſt le moyen d'y être bientôt trompé ; & même on doit obſerver de toujours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabattre le grand jour.

Les marques d'un bon œil, c'eſt d'avoir la vitre très-claire & tranſparente, & le regard vif & aſſuré ; au lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelqu'obſcurité, quelque blancheur, ou de certains cercles qui l'environnent, on doit en juger mal.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur dont on doit ſe méfier, parce que c'eſt ſigne que le cheval eſt trop échauffé, ou qu'il eſt lunatique ; la couleur feuille-morte par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut, marquent la même choſe.

Il faut prendre garde auſſi s'il n'y a pas ſur la prunelle une petite tache blanche qu'on appelle *Dragon* ; c'eſt un inconvénient qui rend ordinairement le cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant que le mal ſoit formé.

Un cheval n'a point bonne vûe, lorſque toute la prunelle paroît d'un verdâtre tranſparent, ainſi que lorſqu'il a un œil trouble & fort brun, plus petit que l'autre ; l'un eſt perdu ſans reſſource, & l'autre eſt en grand danger.

La différence des poils aide auſſi à juger la vûe bonne ou mauvaiſe ; les gris-ſales, les gris étourneaux, ceux de fleur de pêcher & les rouhans, ſont plus ſujets que les autres à perdre la vûe : on doit ſe méfier encore de ceux qui ont un œil pleurant, à moins que les Marchands ne garantiſſent la vûe.

Il ne faut point rejetter ceux qui l'ont trouble, quand cette incommodité ne vient que de la gourme, ou du mal de dents que les chevaux ont lorſque les dents commencent à leur pouſſer ; car à meſure que ces maladies ſe paſſent, les yeux s'éclairciſſent.

On doit se méfier des petits yeux enfoncés ou noirs, à moins qu'ils ne soient extrêmement transparens; car ils courent plus de risque que les autres.

Les connoisseurs disent que les yeux clairs, vifs, luisans, étincelans, & dans une action continuelle, marque un bon tempérament, de quelque couleur que soit la bête, jaune, noire ou rouge, & que ces chevaux sont toujours de bonne volonté & dociles; qu'au contraire, ceux qui ont les yeux enfoncés, vilains & lugubres, sont paresseux, mous au travail, & rétifs: ils sont pour l'ordinaire engendrés de vieux étalons. Les yeux troubles & de travers marquent un cheval malicieux. Les *Verons*, c'est-à-dire, ceux qui ont ou la prunelle environnée d'un cercle blanc, ou les yeux de façons différentes, passent aussi pour être quinteux.

6°. Après avoir considéré les yeux du cheval, il faut encore lui manier la ganache, pour sentir si elle est assez ouverte, & vuidée depuis le haut jusqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne soit point arrêtée, c'est signe que le cheval n'a pas encore jetté sa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il est déja vieux. Dans le premier cas, la glande ne doit point faire peur, car il faut toujours qu'un poulain jette sa gourme tôt ou tard: dans l'autre cas, il y faut regarder de plus près; mais si cette glande est attachée, il ne faut pas songer à acheter le cheval, parce que c'est toujours un signe de morve.

7°. Pour qu'on puisse encore juger plus aisément d'un cheval, la nature y fait naître certaines marques qu'il est bon de connoître, afin de ne s'y point tromper. Il y a les *Epis*, les *Balzanes*, les *Travats*, les *Etoiles* ou *Pelottes*.

On appelle *Epi* ou *Mollette*, un petit toupet de poil frisé, entrelassé ou hérissé, qui imite l'épi de bled: il vient ordinairement au front, & c'est un retour de poil, qui est comme le centre d'où les autres poils commencent.

On tire un bon présage des épis, lorsqu'ils naissent en des endroits où le cheval ne peut pas les voir; & quand il y en a plusieurs sur un cheval, il n'en est que plus estimé. Au contraire, on les tient de mauvais augure, lorsqu'ils sont dans des endroits où le cheval peut les voir en pliant le cou.

Ceux qui naissent aux parties supérieures des chevaux, sont aussi de mauvaises marques, de même que ceux qui sont mêlés de couleurs différentes, comme blanc & alzan, ou bay & auber. Les chevaux qui ont de ces épis, sont capricieux & mous au travail.

Les épis sur les paturons & sur les jointures sont plus estimés lorsqu'ils sont petits, que quand ils s'étendent beaucoup. On fait aussi plus de cas de ceux qui paroissent aux jarrêts de derriere, que lorsqu'ils viennent à ceux de devant: il faut encore que les marques des derniers soient plus grandes que celles des épis de derriere.

Les *Balzanes* sont les marques blanches que les chevaux noirs, bays & autres couleurs brunes ont aux pieds, ordinairement depuis le boulet jusqu'au sabot.

Les balzanes marquent de bonnes ou de mauvaises qualités, suivant les pieds où elles se trouvent, ou suivant qu'elles montent plus ou moins haut.

En général, les balzanes basses & herminées sont excellentes: au contraire, celles qui sont trop hautes, sont mauvaises; & alors les hermines qu'elles ont, ne servent qu'à les rendre pires.

Les balzanes aux pieds de derriere sont bonnes: celles du seul pied du montoir valent encore mieux: celles des trois pieds sont les meilleures; & l'Espagnol dit, *Cheval de trois*, *Cheval de Rois*.

Le *Travat* se dit d'un cheval qui a deux *Balzanes* du même côté; & *Transtravat* ou *Travestas*, c'est quand les balzanes sont aux deux pieds qui se regardent

en croix de saint André. Les travats & les transtravats sont peu sûrs, & sujets aux chûtes.

Le cheval qui a des balzanes aux deux pieds & à la main du côté montoir, est estimé bon cheval. Quelques-uns veulent qu'il n'est pas parfaitement balzan, à moins qu'il n'ait l'étoile au front. C'est une mauvaise marque pour un cheval, que les balzanes des deux mains, quoiqu'il ait un des pieds blancs; au lieu qu'on tire un bon présage d'un cheval, lorsqu'il a la pelotte au front, & le pied du montoir de derriere blanc.

Les chevaux qui sont alzans bruns, & qui ont des balzanes aux pieds, ne sont point bons chevaux : pour être estimés, ils doivent avoir quelques poils blancs à la tête, ou l'avoir mouchetée, avec l'étoile au front. Plus les balzanes sont mouchetées de noir, meilleures elles sont: on fait encore cas des balzanes herminées.

Noms & qualités des poils des Chevaux, par ordre alphabétique.

La couleur du poil des chevaux sert encore, selon certaines personnes, à juger de ce qu'ils valent; mais, à dire le vrai, leurs bontés ne consistent que dans leur vigueur & leurs autres qualités intérieures, & non pas dans la couleur de leur poil, qui n'est qu'un badinage de la nature. Voici la liste des poils les plus ordinaires.

Alzan, est un cheval dont le poil est roussâtre, & le crin de la même couleur, ou bien blanc ou noir. Il y a différens *alzans*, selon que la couleur est plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'est ni brun ni clair, & c'est celui qu'on appelle *alzan* tout court: les chevaux de ce poil sont fort estimés, & le proverbe Espagnol dit que l'alzan est plutôt mort que lassé. Quand il a les extrémités lavées, c'est une marque de foiblesse.

Alzan-bay, tirant sur le roux, est comme le rousseau aux hommes: les chevaux de ce poil sont bons, sur-tout lorsqu'ils ont la queue, le crin & les jambes noirs: ils sont fort sujets à être bilieux, & ont par conséquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-Vache, avec les crins de la même couleur, est moins bilieux que l'alzan-bay: il a des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine; ce qui tempere de beaucoup son ardeur, & le rend bon.

Alzan-clair, a les crins blancs, & n'est pas bon, à cause du trop de flegme qui le rend mou.

Alzan-brûlé, est fort beau; les extrémités & les crins du cheval alzan-brûlé sont toujours noirs: c'est le poil le plus estimé d'entre les alzans.

Alzan-obscur, est mélancolique & docile.

Auber, approche de la fleur de pêcher: c'est un poil blanc, semé par-tout le corps d'alzan ou de bay: il est assez agréable à voir, mais peu estimé dans les manéges: le cheval auber est sujet à perdre la vûe.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châtaigne, plus ou moins claire ou obscure; car il y en a de diverses sortes, qui sont toutes estimées. Les chevaux bays ont ordinairement le crin noir.

Bay-clair, est le moins bon, à cause du flegme qui le domine.

Bay-doré ou *Bay-doux*, a le fond du poil d'un jaune vif; il est meilleur que le précédent, à cause qu'il y a plus de bile qui anime ce cheval.

Bay-brun, presque noir, dénote que ce cheval est bilieux, & qu'il a du feu; il marque ordinairement au bout du nez & au flanc.

Bay-miroité ou *à miroir*, est un bay-

clair qui a quelques marques d'un bay plus obscur.

Blanc, cheval pareſſeux.

Etourneau, approche du gris-brun, ou du noir, à la réſerve de certains poils blancs qui ſont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir; il reſſemble à l'étourneau: les chevaux de ce poil ſont aſſez bons.

Fleur-de-pêcher, voyez *Auber*: c'eſt le même.

Gris-tiſonné ou *charbonné*, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques: les chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris-pommelé, a ſur le corps des marques plus ou moins griſes: ce poil eſt très-commun, & il ne vaut pas le tiſonné.

Gris-argenté, eſt un gris vif & beau: les chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme & de la pituite dont ils ſont dominés.

Gris-tourdille, eſt un gris-pommelé.

Gris-ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir; il eſt meilleur que le gris-pommelé.

Gris-brun, cheval aſſez bon.

Gris-rouge, meilleur que tous les autres, à cauſe que la bile y eſt mêlée de flegme.

Iſabelle, a le poil d'un jaune clair; il eſt bon cheval.

Iſabelle-doré, a le poil d'un jaune plus vif.

Louvet, eſt de couleur de poil de loup; il eſt clair à de certains chevaux, & brun à d'autres: ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des iſabelles. Il y en a qui ont une raie noire ſur le dos.

Mille-fleur, voyez *Auber*: c'eſt le même.

Noir fort vif, autrement dit *noir-maure* ou *noir jais*, eſt le plus beau.

Noir mal teint ou *noir ſale*, n'eſt point tant eſtimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir maure.

Pie, on appelle *Pie*, tout cheval qui a des marques de poil blanc ſur un autre poil: il y en a de différentes ſortes.

Pie-noirs, ſont les plus ordinaires, & ce ſont les vrais pies: bons chevaux.

Pie-bays, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons. Toutes ces trois différentes *Pies* ont du blanc juſqu'au-deſſus du jarret, & ſont tous d'excellens chevaux: remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, ſont les plus recherchés par les connoiſſeurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, a le corps blanc, mêlé de taches bizarres: les chevaux ſous ce poil ſont rares & aſſez bons, mais fantaſques.

Rouhan, eſt un cheval qui a le poil mêlé de rouge & de blanc.

Rouhan vineux, tire ſur la couleur de vin.

Rouhan caveſſé de maure, a la tête & les extrémités noires, & le reſte du corps rouhan: il eſt excellent.

Rubiean, eſt noir-bay, ou alzan, avec du poil blanc ſemé çà & là, ſurtout aux flancs: il eſt fort vif.

Soupe de lait, couleur du potage au lait bien ſucré, c'eſt-à-dire, mêlé de roux & de blanc, eſt une couleur rare, qui eſt eſtimée auſſi dans les pigeons.

Souris, eſt de la couleur de l'animal qui porte ce nom: les uns ont la raie noire ſur le dos; d'autres aux jambes & ſur les jarrêts: les chevaux de ce poil, qui ont les extrémités noires, ſont très-recherchés.

Tigres, ce ſont les chevaux tiſonnés, excepté que les taches des chevaux tigres ſont moins larges, & qu'ils ne ſont point ſi bons que les tiſonnés.

Truité, a le corps & la tête mouchetés de roux ou d'alzan.

Zaïn, ſe dit des chevaux qui ont le poil obſcur, ſans blanc ni gris: ils ſont vigoureux & difficiles à dompter.

Des différentes espéces de Chevaux dont on se sert en France.

Le pays fait encore beaucoup en matiere d'achat de chevaux.

Les chevaux *Anglois* sont d'assez belle taille, quoique courtauds : on les estime fort pour la course & pour la chasse ; mais ils sont ordinairement farouches & ombrageux. Les *Guilledins* sont des chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les chevaux d'*Irlande* sont aussi très-bons : on les appelle *Aubins*, parce qu'ils vont l'amble ; ce qui est rare dans les chevaux Anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dits *Flandrins*, sont de belle taille, & font assez bien leur montre ; mais les bons sont rares : c'est pourquoi les Marchands tâchent de les faire passer pour chevaux Normands. On ne peut guères distinguer les flandrins qu'à leurs pieds, qui sont gros & larges.

Les *Roussins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, sont assez beaux de taille ; ils vont à toutes sortes d'airs, & plient naturellement les bras en sautant, ce qui leur est particulier. Ils vieillissent bientôt. La Hollande fournit beaucoup de chevaux de carrosses, & la Suisse ceux des troupes.

Les chevaux de *Frise* sont doux, hardis, assurés, vigoureux, se nourrissent de toutes choses, endurent le froid & le chaud, & sont assez propres à toutes sortes d'exercices, pourvû qu'on ne les fasse pas courir long-tems.

Le cheval de *Danemarck* est assez bon ; il est ordinairement léger, mais peu disciplinable ; il y en a beaucoup de sauteurs, mais il est difficile d'en trouver de bien taillés.

Les chevaux communs d'*Allemagne* ressemblent à ceux de Flandre ; ils sont assez robustes, mais massifs : c'est pourquoi on ne s'en sert que pour l'attelage ou pour l'armée.

Les *Suédois* sont richement taillés & grand coursiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*. Les *Hongrois* sont grands travailleurs & grands voyageurs ; ils supportent aisément la faim & le froid ; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands, & tout le corps fait en angle ; ils sont fort maigres & fort laids.

Les chevaux de *Naples* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu grosse & la tête aussi ; ils sont robustes, très-vifs, grands coursiers, vont à toutes sortes d'airs, & sont bons pour la guerre & pour le manége ; mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Espagne* sont beaux & très-légers ; mais ils passent pour être de très-peu de durée. Les *Genets* d'Espagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon, & la carriere très-vîte ; mais la plûpart sont difficiles à dresser. Les meilleurs chevaux d'Espagne sont ceux d'*Andalousie*. Ceux de *Cordoue* sont plus grands, & il y en a bien davantage : on s'en sert beaucoup pour la guerre. Tous les chevaux d'Espagne en général sont nobles, sages, vîtes, & excellens pour le haras & pour le manége : ils ne sont pas si menus ni si fins que le Barbe, ni si gros que le Napolitain, mais entre les deux.

Les *Barbes*, c'est-à-dire, ceux qui viennent de Barbarie, ont la taille menue & les jambes décharnées ; mais ils sont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & servent jusqu'à ce qu'ils meurent. On en fait d'excellens étalons, qui produisent des chevaux de chasse. Un poulain engendré d'une barbe, s'appelle un échappé de barbe.

Les *Turcs* sont hauts & de taille inégale ; ils sont très-beaux, vîtes & de bonne haleine, vivent long-tems, & sont vigoureux & sains ; mais ordinairement

ils

ils n'ont point de bouche, & ne levent que très-peu les jambes: la plûpart sont blancs. On en éleve beaucoup dans la Caramanie, au pied du Mont Tauris, qui sont parfaitement beaux & bien faits; ils passent pour les meilleurs de toute l'Asie.

Ceux de *Médie*, Province de Perse, sont pourtant encore meilleurs; ils sont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes, & travaillent beaucoup; mais ils sont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les cavales pleines, sont très-vîtes à la course, & de grande fatigue: on les nourrit de lait de chameau; ils sont plus petits, & n'ont pas la taille si noble que ceux d'*Arménie*, & ils sont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiere, & moins fougueux. Les chevaux *Moresques* sont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs; mais il leur manque un peu de fierté.

Les chevaux de *Bourgogne*, sur-tout les *Comtois*, sont excellens pour le harnois & le tirage; mais ils n'ont rien de fin: ils sont même sujets à devenir aveugles.

Les *Bressans* ont meilleure grace sous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée; mais ils ne sont pas si estimés pour le tirage.

Nous appellons en France *Bidets*, les chevaux de petite taille; & *doubles-Bidets*, ceux qui sont de taille médiocre, au-dessus de celle de bidet.

Les meilleurs bidets viennent en France: il y en a d'admirables.

On appelle *Roussins*, les chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & d'Hollande: ils sont très-bons pour faire voyage & pour servir en guerre.

De l'âge des Chevaux, & de leurs dents.

Il est essentiel de connoître l'âge des chevaux, sinon on y est souvent trompé.

On le connoît ordinairement aux dents: pour cela on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hausse, & de la main droite on ouvre la bouche du cheval. Les *dents de lait* sont les premieres qui leur viennent peu de tems après qu'ils sont nés: ces dents sont blanches, & fort aisées à distinguer des autres; les secondes dents se nomment *Crochets;* & les troisiémes leur croissent à la place des dents de lait. De toutes ces dents, ce sont les coins qui nous font connoître l'âge d'un cheval: les coins naissent près des crochets, & aux deux côtés des dents de devant.

Il y en a qui considerent les dents de devant; mais il n'y faut avoir égard que lorsque le cheval est avancé en âge. Ordinairement un cheval avant deux ans & demi a encore douze dents de lait au-devant de la bouche, six dessus, six dessous, sans compter les dents mâchelieres: peu de tems après deux ans & demi, il en tombe quatre, deux de dessus, & autant de dessous. Il y a des chevaux ausquels cette chûte n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées, il en vient quatre autres, appellées *Pinces;* ce sont les dents du milieu, & celles avec lesquelles le cheval broute l'herbe. Ces dents, qui croissent à la place des dents de lait, sont bien plus grandes, plus fortes & plus larges: c'est ce qu'il est bon de remarquer.

Un cheval, qui n'a mis que deux dents dessus & autant dessous, & qui sont les pinces, n'a que trois ans tout au plus.

A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au cheval quatre autres dents de lait, deux dessus & deux dessous, à côté des pinces; & à la place

de ces quatre dents nouvellement tombées, il en revient quatre autres aussi grosses, aussi larges & aussi fortes à peu près que les pinces: on les appelle *dents mitoyennes*; & lorsqu'un cheval a jetté quatre dents dessus, & autant dessous, à la place de celles qui sont tombées, il est certain qu'il a trois ans & demi, & bien souvent quatre: à quatre ans & demi un cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il est bon de sçavoir que les dents des coins viennent à la mâchoire d'enhaut, avant que de percer à celle d'en-bas, & que les crochets poussent & sont hors de la gencive de dessous avant ceux de dessus. Les chevaux sont souvent très-malades quand les crochets de dessus leur percent; au lieu qu'à ceux de dessous ils ne s'en trouvent point incommodés.

On voit des chevaux ausquels les dents de lait sont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en-haut, quoique les coins leur ayent percé.

Il nous reste maintenant à parler des *Crochets*, appellés autrement *Crocs*, qui different des autres dents, en ce que ceux-ci ne sont point précédés de dents de lait: ces crocs viennent aux chevaux environ à trois ans & demi. Aussi-tôt que les dents mitoyennes & les pinces sont déchaussées, ou excedent la gencive, elles poussent entiérement en quinze jours; au lieu que les coins sont plus de tems, n'ont de hauteur qu'environ l'épaisseur d'un écu, & sont tranchans. Il peut arriver que les coins percent presqu'en même tems que les crochets, quelquefois auparavant, & presque toujours après.

Les chevaux qui vivent d'avoine, ou qui mangent de la paille, dès qu'ils ont deux ans & demi, paroissent à la dent plus âgés qu'ils ne le sont, parce que cette nourriture les use, & que la marque s'efface.

Un cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & ses coins commencent à pousser.

Lorsque les coins poussent, il semble que la dent ne fasse que border la gencive; après quoi on la voit s'avancer peu-à-peu, & à cinq ans accomplis elle est tout-à-fait hors de la gencive: ce qui distingue cette dent des autres, qui l'accompagnent, c'est qu'elle est comme tranchante, & qu'elle est encore au-dedans toute pleine de chair; mais à mesure que la dent croît, la chair, qui étoit dedans, se retire, & il reste à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent, qui n'est point encore plate par le haut, comme elle l'est un an ou environ après que le coin a poussé.

Ainsi, pour avoir une idée racourcie & distincte de ce qu'on vient de dire, on sçaura qu'un cheval qui a poussé les coins, a la gencive seulement bordée par dehors, & le dedans rempli de chair jusqu'à cinq ans que cette chair disparoît: depuis cinq ans jusqu'à cinq ans & demi, la dent du coin reste toute creuse en-dedans; & depuis cinq ans & demi jusqu'à six, ce vuide qui paroissoit à la dent, s'emplit; la dent pousse, & est toute égale par le haut, dedans comme dehors, & plate, n'y restant qu'un creux au milieu, semblable au germe d'une féve séche; & c'est pour lors que le cheval entre dans la sixiéme année.

Depuis que le cheval a atteint cet âge, on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes & aux crochets, pour connoître si un cheval marque: on n'a rien à consulter aux autres, puisque la marque en est usée.

On appelle un cheval qui marque, celui dont les coins sont creux & noirs dans le milieu. A six ans accomplis, un cheval a les coins hors de la gencive, comme environ un travers du petit doigt, le creux noir, bien diminué, & le crochet autant long qu'il le peut être. A sept ans, la dent est encore plus longue d'un doigt, & le creux presqu'usé; & enfin à huit ans le cheval a *rasé*, c'est-à-dire, que la dent n'a plus de creux noir, & paroît toute unie; & pour lors cette dent

excede la gencive de l'épaisseur du doigt du milieu. Tous ceux qui sont versés dans la connoissance des chevaux, conviennent qu'ordinairement ils ont rasé à huit ans, quoiqu'il y en ait qui ne rasent qu'à neuf.

Venons à l'application de ces marques. Il faut d'abord sçavoir qu'à l'égard d'un cheval qui ne marque plus, ou qui a rasé, comme on dit, on n'en peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets: si celui de dessus est vis-à-vis celui de dessous, il faut y toucher avec le doigt; & s'il est tout usé & de niveau au palet, c'est une marque que le cheval a du moins dix ans, quelquefois un peu moins, mais cela est rare.

Une autre remarque qu'on fait au crochet de dessous, est que les jeunes chevaux l'ont toujours pointu ou aigu, d'une grandeur médiocre, tranchant des deux côtés & sans rouille; au lieu qu'en vieillissant, ce crochet s'allonge, s'émousse, s'arrondit & devient crasseux; & aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout usé, & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans, & creux en quelque façon, marque qu'un cheval n'a que six ans; ce tems passé, il s'arrondit par le dedans: c'est pourquoi il est bon de s'attacher à connoître les crochets, comme une des marques la plus assurée pour connoître l'âge des chevaux; & cette marque, avec la dent du coin, en donne une connoissance certaine.

On connoît aussi qu'un cheval est vieux, lorsqu'en lui levant la lévre de dessus, on lui voit les dents fort longues; & si elles sont usées dans le milieu, c'est encore un signe qu'il a le tic, qui est un grand défaut dans un cheval: on le remarque encore mieux lorsqu'on s'apperçoit que les dents qu'il appuye contre la mangeoire pour tiquer, sont usées & longues des deux côtés.

Il y a encore d'autres indices pour connoître la vieillesse d'un cheval. Par exemple, de regarder au nœud de la queue, au pli de la lévre de dessous, ou à d'autres différentes marques; mais comme elles sont très-incertaines & fort variantes, on ne conseille pas de s'y arrêter.

Les fins connoisseurs s'attachent aux jambes pour connoître l'âge d'un cheval: si elles sont bonnes & bien faites, s'il a le flanc troussé & non avallé, s'il est frais, sans altération, & s'il n'a point les pieds ruinés, s'il mange bien & marche de même, ils jugent qu'il est jeune.

Les chevaux qui ne marquent plus, ont les salieres extrêmement creuses, ce qui marque leur vieillesse; quoiqu'il faille observer néanmoins que les chevaux engendrés de vieux étalons, les ont de même dès l'âge de quatre ou cinq ans, & les yeux ridés & enfoncés.

On connoît encore qu'un cheval est vieux, lorsque l'os de la ganache du côté d'enhaut, & au-dessus de la barbe, est tranchant, ce qui se remarque en passant la main dessus; au lieu que si cet os est rond, c'est signe de jeunesse.

Ou bien l'on tire la peau sur la ganache avec deux doigts, ou sur l'épaule: si elle reste long-tems sans reprendre son premier état, il est sûr que le cheval n'est pas jeune.

Une autre marque certaine de vieillesse, est lorsque le cheval *sille*; c'est-à-dire, qu'à l'endroit du sourcil il y vient la largeur d'un liard, plus ou moins, de poil blanc mêlé avec le naturel. Il est bon de remarquer qu'un cheval ne sille jamais avant qu'il ait quatorze ans. Les Maquignons tâchent de cacher ce défaut en peignant les sourcils, ou en les arrachant, aimant mieux que ces parties paroissent pelées que sillées.

Le palet d'un cheval dénote encore sa vieillesse, lorsqu'il est décharné, & qu'il commence à se sécher par le milieu. Les chevaux gris blanchissent à mesure qu'ils vieillissent; ils blanchissent même par tout le corps.

Il y a encore les chevaux contremarqués, dont il faut se méfier dans l'achat qu'on en fait : on les connoît à voir le creux de la dent, qui est noirci avec de l'encre double ; d'autres brûlent avec un fer rouge un grain de seigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien. Il y a plusieurs autres moyens dont on se sert pour contremarquer les chevaux ; mais on a beau faire, ces marques trompeuses n'imitent jamais assez bien le naturel, on en connoît toujours la fausseté pour peu qu'on ait d'expérience. Si l'on trouve plusieurs indices de vieillesse dans un cheval, & qu'on y voye quelques-unes de ces marques équivoques & suspectes de fausseté, il ne faut point douter qu'il ne soit contremarqué. Il y en a qui, pour tromper les acheteurs, racourcissent les dents d'un vieux cheval ; mais il est facile de le connoître, parce qu'on ne sçauroit si bien les limer, au cas qu'on puisse le faire, qu'il n'y reste toujours quelques traits de la lime, outre que les crochets ne sont pas faits comme à l'ordinaire.

Il y a des chevaux qui, dès qu'ils ont une fois marqué, marquent à toutes dents, quelquefois même à tout âge ; on appelle ces chevaux *Bégus* : cela vient de ce qu'ils ont les dents plus dures que les autres. Les cavales sont plus sujettes à être bégues que les chevaux : ceux ou celles qui sont bégus, marquent donc à toutes les dents, aux coins, à la dent d'auprès, même aux pinces ; & il reste aux dents de devant un petit creux, & la marque noire qu'on appelle *Germe de féve*.

Pour ne s'y point tromper, on remarque s'ils ont la dent courte & les crochets petits, pointus & tranchans ; pour lors on les juge jeunes : ce n'est pas qu'il n'y ait, comme nous l'avons dit, des chevaux qui marquent toute leur vie, & qui ne marquent point à toutes les dents ; mais on connoît leur âge à la longueur des dents & aux crochets.

Des allures du Cheval, & des tromperies des Marchands de Chevaux.

J'ai déja parlé des allures & des postures du cheval, de plusieurs de ses défauts, & des bons ou mauvais signes qu'il peut avoir : j'ajoute ici plusieurs autres choses qu'il est bon de sçavoir pour s'y mieux connoître, & n'être point trompé.

On augure bien d'un cheval qui bat la terre du pied ; & c'est la marque d'un tempérament bon & gai, quand tous les membres lui tremblent lorsqu'il hanit ou renifle.

On ne doit point prendre ceux qui sont sujets à mordre ou à tirer du derriere ; car c'est une marque de foiblesse ; c'est aussi un mauvais signe quand ils remuent continuellement la queue du haut en bas ; c'est une marque de surdité quand ils jettent toujours l'oreille en arriere ; & ils ont de la difficulté à respirer quand ils ont l'extrémité du nez pendante. Au reste, qu'ils ayent bon pied, bon œil & bonne bouche, qu'ils soient prompts à l'arrêt & à obéir, sensibles à l'éperon, point ombrageux ; &, s'il se peut, aisés à étriller, à ferrer, à monter, à enharnacher, & légers à la marche, c'est le principal. Ils ne sont point de fatigue, ni pour les voyages, ni pour le trait, quand ils ont le train de derriere foible : ce qui se connoît quand en commençant à galoper ils serrent la croupe, comme s'ils vouloient ramasser leurs forces, & qu'ils se relâchent aussi-tôt ; au lieu que quand le train de derriere est ferme, ils restent toujours au même état.

Il faut aussi prendre garde si le cheval qui est destiné à la selle, marche commodément, & pour cela on remarque s'il est *uni*, c'est-à-dire, si en marchant, le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement : s'il se berce en trottant : c'est un signe qu'il n'a pas de grands reins, & il est bon qu'il ne fatigue & n'ébranle point son homme.

A quelqu'uſage qu'on mette un cheval, il faut qu'il ſoit vigoureux. Une marque qu'il a l'éperon fin & de la vigueur, c'eſt quand il ſe trémouſſe aux approches de l'éperon; & qu'étant retenu en main, ſans pouvoir bouger de la place, pendant qu'on le pique des deux, il tâche de partir de la main en battant du pied, & mâchant ſon mors ſans tendre le nez.

Comme les Marchands de chevaux ſont habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent, il eſt bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adreſſe, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Auſſi-tôt que le Maquignon a acheté un cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels ſont les vices & les imperfections de ſon cheval, pour employer enſuite tout ſon ſçavoir à les corriger ou les cacher. Par exemple.

Si le cheval qu'il achete eſt mélancolique & ſans vigueur, il ne manquera pas au matin, à midi & au ſoir, de le bien frotter, juſqu'à ce qu'il le rende ſenſible au point d'être toujours en action au moindre mouvement du fouet du maître: avec cela, cet animal aura toujours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira; & même pendant qu'il ſera en vente, le maître en entretenant ſon chaland, ne laiſſera pas que de le battre & de le tourmenter, ſi bien qu'à ſa voix ſeule il ne ceſſera point de ſauter. Quand on le mene au marché, pendant que le valet le monte, le maître lui donne cinq ou ſix bons coups de houſſine, le valet lui enfonce les éperons dans le ventre; & ſi le pauvre cheval venoit à jouer un peu de la queue, ce qui ſeroit une marque de foibleſſe, le maître lui décharge ſur le champ un grand coup de bâton ſur la croupe, pour qu'il ne la remue plus. Si ceci ne ſuffit pas pour rendre le cheval très-ſenſible à le faire aller vigoureuſement tant qu'il aura une étincelle de vie, le Maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre, & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne; enſuite il frottera ces piqueures avec du verre pilé finement, en mettra dedans autant qu'il pourra, & rajuſtera proprement le poil par-deſſus, ayant ſoin, pour guérir ces piqueures en moins de douze heures, de les frotter le ſoir d'un lénimént fait avec de la térébentine & du jaïet en poudre.

Si le cheval eſt courbatu ou foulé, le Maquignon le monte & l'échauffe un quart d'heure avant que de l'expoſer en vente, le bat & le tient toujours en haleine; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera ſur terre molle, il ſera difficile de découvrir l'imperfection de ſon pied. S'il a la corne ridée ou raboteuſe, comme ſont la plûpart des pieds foulés, ou s'il a quelque ſurot, douleur, ou autre mal viſible aux jointures baſſes, on le montera dans la boue, pour lui ſalir les jambes & cacher ces défauts: de même pour en abattre les enflures, on le menera à l'eau, où on lui lavera les mollets des jambes avec de l'eau froide.

S'il boite, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou bien le Maquignon lui coupe un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer: ou de quelque légere atteinte au talon.

De même, ſi le cheval eſt ſujet à la morve, il arrêtera cette maladie pendant douze bonnes heures, en lui ſoufflant dans les narines une bonne quantité de poudre ſternutatoire, & en les frottant enſuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail, ou dans de l'huile de laurier; après, ayant fait nettoyer les narines avec de l'eau tiéde, il y jettera une mixtion d'ail bien battu, & de moutarde, qu'il y retiendra en bouchant bien les narines avec ſes mains, pour que le cheval éternue enſuite autant qu'il voudra.

Quand un cheval eſt ſi vieux, qu'il n'eſt plus bon à rien, le Maquignon lui

brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoisse l'âge; ou bien, s'il a perdu ses dents de marque, il lui maniera les lévres à tous momens, & les percera d'une alêne, pour le rendre si sensible, qu'il ne se laisse pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux Maquignons, comme de vendre un cheval lunatique, de lui teindre le poil, de faire des fausses queues ou des marques blanches au front; si le cheval a les oreilles longues, ils les lui coupent, pour les rendre petites, & de la forme qu'on a dit qu'elles doivent être; s'il est de longue taille, on lui ajuste une selle qui lui cache ce défaut; s'il est mal en selle, on lui met une selle haute de siége; & quand il a la corne mauvaise, on y met différentes drogues, ou on le ferre de maniere que le mal est caché; s'il est dur à l'éperon, on le tourmente à force de coups & de menaces, & on lui frotte souvent le flanc de sel & de vinaigre; s'il a la bouche dure & séche, on lui donne un mors rude frotté de quelque drogue pour le faire écumer; pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuye sur son mors, & qu'il paroisse léger à la main, on lui met dans les lévres une petite chaînette qui est attachée à la bride & à la gourmette si adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin, les Maquignons font prendre à leurs chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *Montres*, où ces animaux font merveilles; mais hors de là, ce n'est plus rien qui vaille.

Pour vous garantir de toutes ces tromperies, quand le Marchand aura fait monter son cheval, observez s'il s'épouvante, saute, recule, s'impatiente & tient à peine un pas réglé. Remarquez aussi s'il a l'œil triste, pesant, ferme ou immobile; s'il court de mauvaise grace, sans lever le cou, sans témoigner de gaieté; s'il a la tête lourde & pesante sous la main du cavalier; & enfin, s'il n'est inquiet que devant le monde, & non en arriere; ce sont-là tous signes de pesanteur: c'est pourquoi, quand vous appercevrez quelques-uns de ces signes, faites descendre celui qui monte le cheval; & sous prétexte de le considérer de plus près, & d'examiner s'il a la peau lâche, attirez-là un peu à vous en lui passant la main sur la croupe & sur les côtes: s'il ne le souffre pas volontiers, c'est une marque qu'il a été bien battu; & quand vous leverez ainsi la peau à l'endroit de l'éperon, s'il tourne la tête pour mordre, ou s'il retire sa peau, remue la queue & branle la tête, c'est une preuve qu'on lui a frotté les côtes de verre ou autre chose, pour le rendre sensible & vigoureux en apparence. Si vous n'êtes pas content de cela, le plus sûr est de le monter vous-même, ou de le faire monter par une personne de confiance, le prendre si on peut au sortir de l'écurie, lui donner quatre doigts de bride plus qu'il ne lui en faut, le laisser aller à son gré, tête baissée, s'il veut, pendant un quart-d'heure. S'il y a du monde, & qu'il paroisse trop vif, menez-le à l'écart; s'il s'y modere de lui-même, c'est une marque que son feu n'est qu'artificiel & forcé: mais quand sa vivacité seroit naturelle & toujours égale, ce n'est ni une marque sûre de bonté, ni le seul signe auquel il faille s'attacher; car plus un cheval a de feu, moins il est propre pour les voyages: il faut pour cet usage un cheval modéré, qui ne soit ni lent ni violent.

Pendant le tems qu'on tient ainsi le cheval sous soi, le laissant aller à son gré, il est aisé de découvrir bientôt ses défauts: s'il est sujet à broncher, il bronchera en un quart d'heure plus d'une fois, jusqu'à donner peut-être du nez en terre; s'il est boiteux, on le verra à son pas ou à son trot, mais jamais au galop; s'il pese à la main, il portera fortement sur la bride; & s'il est paresseux, il ralentira sa marche petit-à-petit, & s'arrêtera: alors réveillez-le vivement pour connoître ce qu'il est; car la paresse est aussi mauvaise dans les chevaux de trait,

que dans ceux de carroſſe & de ſelle, parce que toutes ſortes de chevaux doivent avoir, autant qu'on le peut, de belles allures.

Le *pas*, qui eſt la premiere allure du cheval, ſe fait quand il leve en même-tems les jambes diamétralement oppoſées, c'eſt-à-dire, la droite d'un train avec la gauche de l'autre; & comme le pas eſt la marche la plus ordinaire, tout cheval doit l'avoir bon, c'eſt-à-dire, vîte, léger, doux, grand & élevé, quoique le pas ſoit la marche la moins vîte & la moins élevée.

Le *trot*, c'eſt-à-dire, la marche qui eſt entre le pas & le galop, eſt l'allure naturelle du cheval: ils s'y mettent tous aiſément, pour peu qu'on les preſſe. Tous les chevaux de Meſſagers & de Chaſſe-marées vont le trot; & on connoît la bonté d'un cheval à le faire trotter.

Le *Galop*, qui eſt l'allure d'un cheval qui court en faiſant un ſaut en avant, & levant preſqu'en même-tems les deux jambes de devant, & enſuite celles de derriere, doit être étendu & uni, enſorte que le cheval galope toujours ſur le bon pied ſans ſe déſunir; c'eſt-à-dire, qu'il continue à galoper ſur le même pied qu'il a entamé la galopade; qu'il plie bien le bras; qu'il aille de cadence, c'eſt-à-dire, qu'il y ait de la juſteſſe & de l'égalité dans tous ſes mouvemens, & qu'il n'ait point les allures *froides*: ce qui ſe dit du cheval qui ne leve pas aſſez le genou, & qui raſe le tapis, comme font les chevaux Anglois. Le cheval doit encore avoir toutes les allures fermes, ſans *s'entretailler*, c'eſt-à-dire, que les jambes de chaque train ne ſe coupent point, & ne croiſent point l'une ſur l'autre; & qu'il ne *bégaye* point, c'eſt-à-dire, ſans battre à la main, ſans lever le nez, ſans branler la tête, & ſans ſecouer la bride.

Un cheval qui va l'*amble*, (qui eſt quand les jambes du même côté ſe meuvent enſemble, & les deux autres après,) doit 1°. aller rondement & uniment, c'eſt-à-dire, que le derriere ſuive ſi bien le devant, que le cavalier ſoit ſans mouvement. 2°. Aller également; car quand la cadence n'eſt pas toujours la même, l'allure eſt déſagréable & fatiguante. 3°. Que le cheval ne ſecoue point la croupe, car il ſe fatigue bien vîte, & qu'il ait aſſez de mouvement aux jambes de derriere. La meilleure marque eſt quand, en allant, il poſe le pied de derriere un pied & demi ou deux plus loin que celui de devant; & plus ils ſont éloignés l'un de l'autre, mieux il va l'amble, d'autant que c'eſt une marque qu'il a la hanche bonne.

Un cheval qui eſt bien ſur ſes hanches, a toujours bonne grace, & eſt preſque toujours bon: ceux qui ont des hanches roides en marchant, c'eſt-à-dire, qui ne les plient point, incommodent fort leur homme, & ce ſont ordinairement des chevaux ruinés.

L'*aubin*, autrement dit l'*entrepas*, ou le *traquenard*, eſt un amble rompu, qui, ſans tenir ni du pas ni du trot, tient de l'amble & du galop: c'eſt une allure prompte, mais mal réglée, mauvaiſe & diſgracieuſe. Cependant les chevaux qui aubinent, ont ordinairement de l'ardeur, & c'eſt ce qui les perd, d'autant qu'elle ne peut pas durer: quelquefois auſſi cette allure vient de foibleſſe de reins ou de jambes. On n'eſtime point les chevaux qui vont le traquenard; ils ne ſont point du tout propres pour le carroſſe ni pour le trait; ils ne peuvent tout au plus ſervir que pour des Meſſageries, encore ſe ruinent-ils bien vîte. En un mot, l'entrepas eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées, ou les reins foibles.

Quoique l'amble ſoit l'allure du cheval la plus douce pour le cavalier, cependant elle eſt bannie du manége comme l'entrepas, & on n'y veut que le pas, le trot & le galop. L'amble eſt pourtant la premiere allure des poulains, quand ils ne ſont pas encore aſſez forts pour trotter; & c'eſt un petit pas vîte qui plaît

à celui qui monte le cheval, & qui ne s'apprend point par art, mais qui vient naturellement. Pour entretenir les poulains dans cette allure, qu'ils quittent dès qu'ils sont faits, on leur met des entraves, & on leur attache des bouchons de foin autour des paturons des jambes de derriere.

Au reste, il ne faut point s'attacher aux régles délicates du manége, pour juger des allures des chevaux tels qu'il nous les faut pour notre maison rustique : il suffit qu'ils soient sans vice, bons, forts, *& francs du collier*, c'est-à-dire, qu'ils tirent d'eux-mêmes sans qu'on les hâte.

Pour sçavoir si un cheval est courbatu, foulé ou incommodé de quelques-uns de ses membres, il faut attendre qu'il ait reposé quelque tems à l'écurie, & que personne ne le tourmente : alors examinez sa contenance ; s'il se soulage d'un pied, & s'il ne peut pas demeurer long-tems sans être tantôt sur l'un, tantôt sur l'autre, concluez qu'il est courbatu ou foulé, ou qu'il a quelque grande chaleur aux pieds. Si le cheval avance seulement un des pieds de devant plus que l'autre, ou s'il ne se repose pas également sur les deux de derriere, c'est une marque que ses os & ses nerfs se ressentent encore de quelque grande foulure.

Pour connoître les excrescences intérieures qui viennent au-dessus de la corne ; les tumeurs dures qui viennent sur la couronne, & autres semblables maux de jambes que la boue peut cacher, visitez le cheval quand il est net & bien lavé, mettez-y même les mains pour que rien ne vous échappe.

Si vous doutez qu'il ait les jambes enflées, ne les visitez que quand elles seront séches, ou quand il aura eu une ou deux heures de repos. Si vous ne pouvez pas attendre si long-tems, maniez le cheval tout le long du nerf, & pressez des doigts la chair où vous la trouverez plus épaisse : si la marque des doigts y demeure, & que vous sentiez quelqu'humeur glaireuse, soyez sûr qu'au moindre voyage il aura les jambes gorgées ; car, quoique l'eau froide & le travail dissipent un peu l'enflure, il reste toujours de l'humeur dans la jointure basse.

Pour sçavoir si le cheval n'a point quelqu'épreinte ou foulure dans l'épaule ; dans la hanche, ou dans quelques autres membres supérieurs, prenez-le par la bride, & appuyant le dos contre son épaule, faites-le tourner le plus court que vous pourrez, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre : si en tournant il ne porte pas la jambe de dehors au-dessus de celle de dedans, & que celle de dedans lui manque de maniere qu'il n'ose s'appuyer dessus, & qu'il ne la remue que hors de tems & de mauvaise grace, comptez qu'il est foulé en quelqu'endroit supérieur de la jambe sur laquelle il n'ose s'appuyer dans un petit tour, parce que de tels tours tordent toujours & fatiguent les jointures hautes.

Pour discerner si le cheval n'a point la morve, la courte-haleine, ou quelque autre mal interne, empoignez-le ferme au gosier proche la racine de la langue, assez long-tems, & jusqu'à ce qu'il ait toussé deux ou trois fois : s'il remue aussitôt les mâchoires, comme s'il mâchoit quelque chose (ce qui ne vient que de quelques vilainies qu'il a tirées en toussant,) c'est une preuve qu'il a eu la morve, ou quelque morfondure ; s'il tousse comme s'il étoit enroué, c'est un signe de pourriture dans les poulmons ; & s'il tousse net & creux, c'est une marque qu'il est incommodé de la respiration, sur-tout quand après quelqu'exercice on le voit battre des flancs, ou remuer souvent la queue ; car s'il avoit la respiration libre, ses flancs iroient lentement, & il ne remueroit guères la queue.

Quant au cheval lunatique, c'est un défaut qui échappe facilement à la vûe ; mais que les connoisseurs découvrent aisément ; car quoique l'œil ne soit guères changé du naturel, il est toujours un peu plus rouge & beaucoup plus obscur qu'un bon œil : de plus, on y peut remarquer comme une ligne blanche tout autour du dernier cercle de l'œil ; ce qui est la marque la plus sûre de ce vice.

A

A l'égard des poils, queues & marques artificielles, votre main ou vos yeux les découvriront aisément : le blanc contrefait n'a jamais tant d'éclat que le naturel ; il s'accorde fort mal avec les autres traits, & c'est comme une vieille piéce sur un habit neuf. On voit souvent des chevaux à qui on a fendu les naseaux, parce qu'ils n'avoient pas les conduits de la respiration libre : ce n'est point un défaut, les chevaux d'Espagne les ont ainsi ; cela ne fait qu'empêcher les chevaux de hannir, & leur facilite la respiration ; c'est pourquoi ils en sont meilleurs pour les longues courses & pour les partis : ainsi l'incision des naseaux n'est pas toujours une preuve de pousse ; par conséquent il faut recourir à d'autres signes pour découvrir cette maladie.

Quant à l'âge du cheval, si le vendeur lui a brûlé les dents, vous trouverez que les trous qu'il y aura faits par ce moyen, seront de beaucoup plus ronds & plus noirs que les naturels : ordinairement ils sont tous d'une même forme ; au lieu que les naturels sont presque toujours inégaux, plus petits & plus usés les uns que les autres. Si le cheval ne veut point souffrir que vous le regardiez à la bouche, mettez-y adroitement votre doigt, & en lui tâtant le dedans de la mâchoire supérieure par le trou qui est au-dedans, vous découvrirez aisément son âge ; vous pouvez encore ne vous y point tromper en vous servant, pour le connoître, des moyens qui sont indépendans des dents.

Le tic est un des grands défauts d'un cheval ; c'est pourquoi il ne faut point l'acheter quand il en est attaqué, à moins que le bon marché ne le fasse prendre, & qu'il ne tique que très-peu, parce qu'il s'en trouve qui rendent encore en cet état de bons services. Les signes du tic sont quand le cheval retord la tête, dresse les oreilles, tourne les yeux, tient la bouche serrée & la queue étendue, qu'il a les flancs abattus, qu'il appuye les dents sur la mangeoire, & qu'il la ronge en étendant le cou : il a souvent les dents de dessus ou de dessous usées à force de mordre sa mangeoire en rotant du gosier.

On ne sçauroit trop prendre garde ni aux allures, ni à toutes les parties d'un cheval quand on l'achete, parce que les finesses des Maquignons, pour cacher les défauts manifestes, aussi-bien que les plus secrets, sont en très-grand nombre. Pour faire paroître la queue forte aux chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient, comme on faisoit anciennement aux coursiers, ou bien ils leur coupent le nerf qui vient de la croupe : on dit même que quelques-uns y attachent au-dedans un fer très-délié.

Si le cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës ; & si elles sont abaissées, ils les relevent par le mouvement de la testiere, ou même ils les coupent un peu & les recousent. Si le cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siége. Quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent du surpoint ou divers onguens, & le ferrent à l'avantage, déguisant si bien le défaut, qu'ils font paroître le cheval tout autre ; & lorsqu'il a du poil dont la couleur ou le mélange pourroit être de mauvais augure, ils le colorent d'une autre façon ; ce qui est pourtant aisé de reconnoître par la différence de la couleur naturelle.

Si le cheval est ombrageux, ils le harcelent sans cesse de la main, de la voix & du genou, lorsqu'il est prêt d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur, ensorte qu'ils le divertissent. S'il est fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme affidé, qui de la voix & de la main lui fait signe de parer ; ainsi il s'arrête, & en a bientôt pris l'habitude en ce lieu. S'il a la bouche dure & séche, ils lui donnent un mors rude, & même ils y mettent du miel & du sel, afin qu'il jette de l'écume ; & pour qu'il n'appuye pas sur son mors & paroisse léger à la main, ils lui mettent dans les lévres une petite chaînette qui est liée à la bride & à la gourmette, & accommodée si proprement,

qu'il n'eſt pas facile de l'appercevoir. Si le cheval a difficulté de reſpirer, ils lui fendent les naſeaux, ou y remédient par différens médicamens dont l'effet eſt de peu de durée. S'il eſt dur à l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus ſouvent ils lui frottent les flancs avec du ſel & de la leſſive, ou du vinaigre.

Les Maquignons ont coutume de faire prendre de belles allures à leurs chevaux, tant qu'ils ſont dans les lieux de montre où ils les ont façonnés; mais il eſt néceſſaire qu'un ami les monte & les faſſe aller toute ſorte de trains & par divers chemins, pour les ramener à leur naturel en les dépayſant; & pour découvrir les tromperies, on fait attention premiérement aux fers & au mors du cheval: ſouvent on en reconnoît par-là les défauts, ſur-tout ceux de la bouche, qui ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée. Enſuite on prend garde que les genoux ne ſoient point gros, enflés, ni écorchés, & que les flancs ne ſoient pas frottés ni cicatriſés: après on conſidere la tête, les oreilles, la ſelle & la queue. Pour ſçavoir ſi le cheval eſt fort d'échine & des hanches, on obſerve auſſi-tôt qu'il eſt monté, s'il eſt ferme, & s'il ne ſe relâche point en marchant ou en galopant; & pour s'aſſurer s'il eſt fort des jambes, de poitrine agile, & s'il a le genou délié, on y prend garde en deſcendant, & on le fait aller le pas en lui laiſſant la bride ſur le cou, ſans le provoquer, ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

Enfin, outre toutes ces précautions, quand vous achetez un cheval, prenez du tems autant que vous pourrez, pour avoir tout le loiſir de l'examiner, de le voir aller & arrêter, afin que ce que vous n'aurez pas remarqué un jour, s'apperçoive un autre jour avant le marché conclu.

Vices & cas redhibitoires des Chevaux & des Beſtiaux.

Il y a pluſieurs cas *redhibitoires*, c'eſt-à-dire, pluſieurs vices pour leſquels on peut obliger le Marchand à reprendre les chevaux qu'il a vendus, quand ils ont quelques-uns de ces vices ou maladies.

La pouſſe, la morve, la courbature, les courbes, & ſelon quelques-uns, le tic, ſont les cinq cas les plus communs de l'*action redhibitoire:* c'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on a pour faire caſſer le marché, parce qu'on ſuppoſe que l'acheteur ne l'auroit pas conclu, s'il eût connu le défaut du cheval, que le Marchand lui a caché par artifice, en arrêtant les ſignes extérieurs de la maladie.

On donne dix jours pour s'en appercevoir & obliger le Marchand à reprendre ſon cheval, parce que ces défauts peuvent bien être cachés pendant quelques jours, mais rarement plus de dix: du moins, c'eſt à ce terme de dix jours que l'uſage de Paris & la plûpart des Coutumes ont fixé la durée de l'action redhibitoire. Dans le Barrois, elle dure quarante jours, parce qu'on y juge qu'on peut empêcher, par des remédes préparés, que les vices cachés ne ſe découvrent pendant plus d'un mois. Le Parlement de Rouen donnoit auſſi quarante jours; mais depuis 1728, il n'en donne plus que vingt. Dans l'Amienois, il faut avertir en dedans le neuviéme jour de la livraiſon du cheval, & ailleurs en dedans le huitiéme; car le tems de la durée de cette action eſt local.

Bien des gens mettent le cheval boiteux au nombre de ceux qui peuvent être rendus dans les dix jours, quand on découvre qu'il boite, parce que c'eſt un défaut qui peut s'arrêter pendant quelque tems; mais dans ce cas il faut que les Experts jugent que la maladie vient de loin & que le cheval boitoit avant l'achat. Un cheval qui boite *de vieux*, comme diſent les Maquignons, c'eſt-à-dire,

qui est resté boiteux sans qu'on l'ait pû guérir, ne boite plus quand il est bien échauffé à marcher; au lieu que quand il boite pour quelque blessure ou autre inconvénient nouveau & actuel, plus il va, & plus il boite: c'est pourquoi, pour bien juger si un cheval est boiteux, il faut le voir tantôt reposé, & tantôt échauffé en marche.

Quant aux autres animaux, comme moutons, vaches & cochons, ils ont aussi leurs vices latens, pour lesquels on peut exercer l'action redhibitoire; mais elle doit être formée dans le huitiéme, ou au plus dans le neuviéme jour de la livraison: tels sont l'avortin & la pourriture pour les vaches & les moutons, la ladrerie pour les porcs, & le claviau pour les moutons.

Il n'y a point de garantie pour les autres vices, sur-tout quand ils sont externes & apparens. Il n'y a point même de garantie, de quelque vice que ce soit, pour les hardes des chevaux, ni pour les troupeaux vendus en gros, à moins que toute la harde ou le troupeau n'ait été, lors de la vente, garanti exempt de tout vice, ou sain & net.

Article II.

Nourriture & soins nécessaires aux Chevaux.

Quand vous les aurez choisis suivant les régles de l'article précédent, le valet-charretier ou d'écurie à qui vous en confierez la conduite, doit être robuste & affectionné pour ses chevaux, qu'il accoutumera à obéir plutôt à sa voix, qu'au fouet & aux coups, qui ne font qu'endurcir, rebuter, & souvent forcer, éborgner ou estropier les bêtes; il ne les surchargera & ne les poussera point trop; il sera matineux & assidu à les bien étriller tous les matins, & quelquefois à midi en été; exact à les abreuver, à ne leur donner que du foin bien examiné & de l'avoine bien époussée, à ne les point laisser manquer de litiere, à visiter leurs fers, & à nettoyer l'écurie quand il en est tems. Il sera aussi actif & vigilant à ne rien laisser traîner ni pourrir contre terre, où les rats mangeroient les cuirs; à raccommoder tout ce qui est de son ressort, & à prévenir, le plus qu'il pourra, les inconvéniens, sur-tout le feu & les maladies des chevaux: c'est pourquoi il est bon qu'il entende un peu à les connoître & à les panser, & tout n'en ira que mieux. S'il fait un peu des métiers de Charron & de Sellier, cela épargnera bien de petits achats, & bien des vuides & des dépenses de voyages, qu'il faut souvent faire pour recourir aux Artisans.

Si le domaine & le labourage sont considérables, on a plusieurs valets, & même un maître-valet, qui a soin de voir si les chevaux & tous les bestiaux sont bien pourvus & bien pansés: c'est lui qui distribue le travail aux autres valets, qui fait faire les moissons & les foins, qui a l'entretien des prairies, le fumage, marnage, façons & semailles des terres, qui veille sur la récolte & la conservation des fruits & grains, & sur le travail des autres valets: il est pourtant bon que le maître ait l'œil encore à tout cela après lui.

Quand on a une bonne jument que l'on veut conserver pour le labour, pour la selle ou autrement, afin qu'elle ne conçoive point, on la boucle, c'est-à-dire, qu'on lui ferme la nature avec une boucle.

Soins qu'il faut se donner tous les jours auprès des Chevaux.

Les fers & les harnois des chevaux étant bien entretenus, & les charrettes & autres ustensiles de l'agriculture bien préparées, sur-tout vers la fin de Février que commence la semaille des avoines, & le tems que les chevaux qui travaillent,

veulent être traités méthodiquement, (car il s'agit ici des chevaux de labour,) vos valets qui coucheront dans les écuries pour être plus à portée de leurs chevaux, pour empêcher qu'ils ne se battent la nuit, & généralement pour subvenir à tous leurs besoins, se leveront une heure avant le jour, commenceront par ôter le vieux foin du ratelier, y en mettront de nouveau, & nettoyeront la mangeoire de toutes pailles, terre, fiente de poule & autres ordures. Quelques-uns donnent alors aux chevaux une poignée d'avoine pour leur ouvrir l'appétit ; d'autres se contentent de leur laisser manger un peu de nouveau foin. Aussi-tôt qu'ils ont mangé ce peu d'avoine ou de nouveau foin, on les fait sortir de l'écurie pour les étriller, parce que la poussiere incommoderoit les autres, & qu'on les étrille plus commodément que dans l'écurie.

Ce n'est pas le tout que de bien nourrir les chevaux, il faut aussi les bien panser, c'est-à-dire, les étriller tous les jours ; sans quoi les saletés, dont leur peau se couvre, engendreroient la gale & quantité d'autres inconvéniens qui les font dépérir à vûe d'œil : d'ailleurs, le mouvement de l'étrille aide à la transpiration ; & c'est une chose assurée, qu'un cheval, avec moins de nourriture distribuée méthodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panser. Un pere de famille doit donc bien y veiller, & apprendre même à ses valets la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le sçavent pas.

Un valet-charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux & hardi ; & pour bien étriller un cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queue de la main gauche près de la croupe ; qu'il passe légérement l'étrille le long du corps, devant & derriere, & qu'il continue jusqu'à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Une étrille doit être forte & légere : les meilleures viennent d'Angleterre.

Cela fait, on prend une époussette, qui est un morceau de serge, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le cheval ; il faut la passer sur toutes ses parties généralement, sur-tout sur celles où l'étrille n'a pas pû passer, comme les oreilles & la ganache : après cela, tenant le cheval sous le menton, on lui brosse la tête bien fort avec une brosse de poil de sanglier, le licou ôté ; on lui nettoye bien les yeux & les sourcils, car il s'y attache beaucoup de crasse : ensuite on lui passe la brosse par tout le corps pour unir le poil, en le nettoyant alternativement avec l'étrille, à mesure qu'on brosse le cheval.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les chevaux sont époussetés, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, la tremper dans l'eau, & la passer & repasser sur tout le corps du cheval, principalement sur les jambes, où il faut demeurer long-tems : ce frottement ouvre les pores, dissipe les humeurs, égaye & fortifie le cheval. L'exercice en est pourtant un peu trop long, pour obliger les valets à le faire tous les jours : c'est assez qu'ils le fassent avec soin les jours de fêtes ou pendant le mauvais tems.

Quand les chevaux ont été pansés de cette maniere, on prend le peigne, soit de buis ou de corne, pour démêler doucement les crins, tant du cou que de la queue, en commençant par le bas, & remontant peu-à-peu & doucement jusqu'à la racine du crin, afin de n'en point arracher ; car il n'y a rien de plus lait qu'une queue ou une crinière dégarnie. Les chevaux ainsi pansés, on les mene boire, en les égayant toujours le plus qu'il est possible.

Je ne parle point des chevaux qui sont si chatouilleux & si sensibles, qu'ils ne peuvent souffrir ni l'étrille, ni même la brosse, ensorte qu'il faut les panser en main, c'est-à-dire, les frotter & refrotter à poil & à contre-poil avec la main trempée dans l'eau, jusqu'à ce qu'on ne tire plus de crasse. Les chevaux de tirage,

dont il s'agit principalement ici, ne sont pas si sensibles; & l'on n'y suffiroit pas à la campagne, s'il falloit ainsi les panser en main.

Les boues causent aux jambes des chevaux, quand elles ne sont pas bien nettoyées, de petits ulceres sur la peau, qui dégénerent en poireaux, qui deviennent incurables & ruinent les jambes sans retour; de même que la poussiere & la sueur qui se mêlent & s'attachent aux jambes des chevaux qui travaillent dans des lieux secs, y font une crasse vilaine & dangereuse, sur-tout quand ces chevaux ont les jarrets gras & charnus: c'est pourquoi il est important de les bien étriller.

La plus grande partie des maladies des chevaux, vient de boire de mauvaises eaux; telles sont les eaux trop vives, trop crues, froides ou fangeuses. Pour prévenir ces inconvéniens, il faut observer que si on est proche d'une riviere, on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en été, & le moins qu'on pourra en hiver, si l'on a un puits chez soi; car l'eau de puits fraîchement tirée pendant cette saison est chaude, & par conséquent très-bonne pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des rivieres, & que pendant l'été on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faut la tirer long-tems avant que de la leur donner à boire, & l'exposer au soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger, par la chaleur, la grande crudité de l'eau, qui leur est fort nuisible.

On doit les conduire rarement dans des marais pour les y abreuver, parce que cette eau n'a que de très-mauvaises qualités.

Après que les chevaux ont bû, on leur donne l'avoine dans la mangeoire, qu'on aura bien nettoyée.

Cette avoine doit être bien criblée & bien époussée; & avant que de la leur donner, il faut avoir soin de la flairer, pour sçavoir si elle ne sent point le goût de rat ou de relent, ce qui dégoûte les chevaux. On doit faire attention surtout qu'il n'y ait aucune petite plume parmi, car elle seroit capable d'incommoder beaucoup un cheval. Environ deux picotins de cabaret suffisent pour chaque cheval; & tandis que les chevaux mangent leur avoine, le valet peut déjeûner avec les autres, pour revenir ensuite les enharnacher, & aller à la charrue ou au charroi.

Avant d'enharnacher les chevaux, soit qu'on le fasse après qu'ils ont mangé l'avoine ou devant, il faut regarder s'il n'y a rien de défectueux, soit aux chevaux ou harnois, comme s'il n'y a point quelque fer de manque ou qui loche; si les colliers ont toutes leurs piéces, s'il n'y a rien de rompu aux harnois, si les cuirs en sont bons, les boucles bien arrêtées, & les chaînons forts; si le collier ne blesse pas le cheval au poitrail, aux épaules ou au garrot; si la selle ou la sellette qu'on met sur le dos du cheval de labour, porte par-tout également, & si elle a les panneaux bien remplis de bourre, ensorte qu'elle ne porte point trop sur le dos du cheval, & que de même les arçons ne le pressent point trop & portent également.

Les chevaux ainsi pansés & enharnachés, & les charrues & charrettes étant en bon état, le valet qui a aussi déjeûné, les conduit au travail. Il ne faut jamais qu'il les y pousse dans le commencement; il ne doit le faire que peu-à-peu, à mesure qu'ils s'y échauffent; autrement ils se rebutent, & n'ont point d'appétit à leur retour: souvent même les avives les prennent, & ils deviennent fourbus ou gras-fondus.

Dans bien des pays, on couvre tous les chevaux de housses ou de rets, pour les garantir des mouches.

Les chevaux reviennent de la charrue ordinairement à onze heures du matin ; & souvent ils sont tout en sueur : il faut d'abord leur frotter tout le corps, à l'exception des jambes, avec un bouchon de paille : c'est le premier soin qu'on doit prendre aussi-tôt qu'ils sont entrés dans l'écurie : ensuite on leur prépare du son, qu'on mouille beaucoup, & qu'on leur met dans la mangeoire, pour les faire barbotter, & les aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce son leur rafraîchit la bouche, que le travail, la chaleur & la poudre ont desséchée. Quoiqu'ils ayent chaud, il ne leur en arrive point d'incommodités, sûr-tout lorsque l'eau dans laquelle on a détrempé le son, est prise plutôt trop chaude que trop froide : au contraire, sans ce soin, bien souvent les chevaux deviennent dégoûtés, l'aridité de leur langue leur rendant toute autre chose insipide : c'est pourquoi tous les Laboureurs qui sont curieux de leurs chevaux, observent soigneusement cette méthode, & ils s'en trouvent très-bien.

Bien des gens qui se disent entendus à gouverner des chevaux, leur frottent les jambes avec un bouchon de paille, aussi-tôt qu'ils sont de retour d'un fort travail, prétendant par-là les délasser, leur déroidir les jambes, & leur faire beaucoup de bien ; mais ils se trompent, parce qu'après le travail, toutes les humeurs du cheval étant encore en mouvement, ce frottement les attire sur ses jambes, ce qui est très-dangereux ; & le moins qui puisse arriver, est de les rendre roides. Il n'y a pourtant point de mal à frotter ainsi les jambes des chevaux au retour du travail ; mais il faut attendre qu'ils n'ayent plus chaud, & c'est un soin salutaire de les leur frotter le soir ; ou bien on les leur lave avec de l'eau froide, pour détourner les humeurs & les rafraîchir : on peut même les promener un peu dans la mare ou dans la riviere ; mais sans permettre qu'ils y boivent, parce qu'ayant chaud, l'eau leur donneroit des tranchées, & pourroit les rendre poussifs.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laisse manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les mene boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui soit voisine, ou bien dans des auges ou dans des tonneaux dont l'eau aura été exposée au soleil, comme on l'a dit ; ensuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charrue un peu après qu'ils l'auront mangée.

Les chevaux ne quittent la charrue qu'au soleil couché. Aussi-tôt qu'ils sont attachés au ratelier, le premier soin qu'on doit prendre, est de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il n'y a point quelque clou, s'il ne manque rien aux fers, & en ôter en même tems, avec un couteau, la terre ou le gravier qui est entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache ; ce que les valets négligent bien souvent de faire, si le maître n'a soin lui-même de leur faire faire devant lui : ensuite on frotte & on traite les chevaux comme à la dînée.

En Brie, Beausse & France, pendant une bonne partie de l'année, on ne donne point de foin aux chevaux : on les nourrit de cossats de vesce, de menues pailles de froment ou d'avoine, & un peu de luzerne & de sain-foin ; & avant de boire, on leur donne une jointée de bled-méteil, seigle ou froment, & l'avoine après qu'ils ont bû. Ces chevaux ainsi nourris travaillent bien, & ont beau corps & bon poil, si ce n'est qu'ils sont sujets à la gale & au farcin, apparemment à cause qu'on leur donne trop de nourritures acides ; car la luzerne, le sain-foin & les cossats ne produisent pas ces mauvais effets, quand on en donne moins fréquemment, comme dans les autres Provinces.

Quoiqu'il y ait bien des chevaux qui sont inquiets & qui jettent une partie de leur avoine quand on les regarde manger ; il faut pourtant que le valet qui les

gouverne, y soit souvent présent, pour séparer ceux qui se battent, pour voir ceux qui mangent avec appétit, & ceux qui ne font que tâtonner leur avoine; ce qui est une marque d'indisposition qu'il faut prévenir.

Il doit aussi avoir un grand soin de leur faire bonne litiere, qu'il avancera toujours assez en devant, parce que, pendant la nuit, les chevaux la repoussent toujours en arriere.

C'est une chose essentielle à la santé des chevaux, de nettoyer les écuries, & de leur donner de la litiere fraîche le plus souvent qu'on peut; car le fumier qu'on y laisse pourrir, a tant de chaleur, & les ordures qui y restent ont tant d'acide, que les pieds des chevaux s'y échauffent & se gâtent en peu de tems; & c'est de-là que viennent la plûpart des maux de pieds qui les mettent souvent hors de service, sans que le maître ni les valets en sçachent la vraie cause: d'ailleurs, la litiere fraîche ne manque pas de faire pisser le cheval, aussi-tôt qu'au retour du travail il entre dans l'écurie où il la trouve; ce qu'il ne feroit pas, s'il n'y avoit que de la vieille litiere; ensorte qu'après l'ardeur du travail, l'urine qui lui resteroit dans le corps, y causeroit des inflammations, des obstructions dans le cou de la vessie, ou dans le conduit de l'urine, & plusieurs autres maux dont les chevaux meurent fort souvent, s'ils ne sont promptement secourus. Au reste, le valet aura encore soin le soir, après avoir bien frotté ses chevaux, de garnir leur ratelier pour la nuit.

Pour empêcher qu'ils ne se battent si aisément, on met entre chaque cheval un bâton attaché par un bout sous l'auge, & suspendu par l'autre bout à une corde attachée au plancher de l'écurie.

De la quantité & de la qualité de la nourriture des Chevaux.

L'ordinaire de chaque cheval de carrosse ou de tirage est de deux bottes & demie de foin pour le jour & la nuit quand ils sont forts, ou de deux bottes seulement pour ceux qui ont moins de corps, une botte & demie de paille, & six picotins d'avoine: on peut n'en donner que quatre ou cinq, s'ils ne travaillent point, ou s'ils sont médiocres.

Chaque botte de foin doit peser dix à onze livres. Il faut le choisir bon, sans gros joncs ni glaïeuls, & qu'il ne soit point rouillé, parce qu'il engendre ordinairement la pousse, de même que l'avoine qui n'est pas bien époussetée. Il faut aussi la tenir bien nette de crotes de souris, fiente & plumes de volailles: pour cela on se sert de la vanette, qui est une espéce de grand panier rond & bas de bord; c'est un meuble d'écurie fort commode.

On donne à un cheval de selle une botte & demie de foin, avec une botte de paille & quatre picotins d'avoine, s'il est de bonne taille; on peut lui retrancher un picotin, s'il est de taille inférieure.

Tout le monde sçait que la ration de fourrage qu'on distribue à chaque Cavalier, pour faire subsister son cheval chaque jour, est de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine.

Le son n'est point compté aux chevaux, parce qu'il passe vite, rafraîchit & ne nourrit pas.

On peut leur donner de la paille coupée menu parmi l'avoine: ce mélange est bon, & les empêche de devenir poussifs.

Il ne faut pas nourrir les chevaux d'avoine seule; c'est une nourriture trop substantielle & trop chaude: elle engendre la gale, la pousse & le farcin.

C'est donner dans l'excès contraire, que de ne nourrir les chevaux que de verd, parce que l'herbe a trop de flegme pour le cheval; c'est ce qui fait qu'ils

maigrissent, font peu de travail & dépérissent en peu de tems; à la différence des bœufs & autres bestiaux, à qui le pâturage convient.

Un cheval peut pourtant se maintenir en bon corps avec peu de nourriture, ou avec une nourriture aussi peu solide que l'herbe, pourvû qu'on le nourrisse aux heures ordinaires, qu'on le panse bien, & qu'on le ménage au travail.

Il faut seulement remarquer que les chevaux maigres ont besoin d'une nourriture plus forte que les gras: le repos est aussi nécessaire pour remettre les chevaux en embonpoint, parce que le travail dissipe la plus grande partie de ce qui tourne en nourriture; c'est aussi pourquoi les chevaux qui travaillent beaucoup, mangent bien plus que les autres: ainsi les chevaux de manége demandent peu de nourriture, parce que leur travail est médiocre.

On doit proportionner le foin au tempérament du cheval, & en donner moins à un cheval gras qu'à un maigre: le trop de foin est nuisible, sur-tout aux chevaux fins.

La gerbe fraîchement battue, entretient mieux les chevaux, & leur fait prendre une meilleure graisse que le foin, qui les rend lourds & pesants.

Le foin convient pourtant fort bien aux chevaux étroits de boyau: la paille ne leur est pas si bonne, à moins qu'ils n'ayent le flanc altéré; elle les engraisse bien moins que le foin: c'est pourquoi il faut plutôt donner du foin que de la paille à un cheval que l'on veut engraisser, à moins qu'il ne soit poussif; car le foin nourrit & provoque à boire plus que ne fait la paille: c'est aussi pourquoi on donne aux chevaux chargés d'encolure, plutôt du foin que de la paille, parce que la paille augmente le volume de la chair.

Quant à l'eau, celle qui est trop vive ou trop froide, comme nous l'avons dit, ne vaut rien aux chevaux, sur-tout quand ils travaillent: elle leur affoiblit l'estomac, & leur cause des crudités, des obstructions de foie, des tranchées & des avives. L'eau la moins vive est la meilleure: c'est pourquoi on préfere celle de riviere à celle de fontaine, & celle de fontaine à celle de puits. Quand on est obligé de se servir d'eau de fontaine ou de puits, il faut seulement avoir la précaution de la tirer avant que de la leur donner, & la faire chauffer au soleil pour corriger la crudité de l'eau. Quand on ne peut point prendre cette précaution, soit parce qu'on est pressé en voyage, ou autrement, il n'y a qu'à mettre dans l'eau de fontaine ou de puits, un peu d'eau chauffée sur le feu, ou du son, ou bien deux poignées de miettes de pain: d'autres ne font qu'y mêler une poignée de foin avec la main.

L'expérience nous apprend que les eaux de mare sont bonnes aux chevaux, pourvû qu'elles ne soient point fangeuses.

On doit entretenir le plus qu'on peut, les chevaux en bonne chair, & bien ronds. Un cheval maigre ne fait ni honneur, ni grand travail: il ne faut pas aussi qu'il soit trop gras, parce qu'alors il seroit pesant, paresseux, sujet à se dégoûter aux chaleurs, & à devenir fourbu ou gras-fondu.

Le régime ordinaire est de les faire boire le matin, & de leur donner l'avoine & le foin un peu après; on en fait de même à midi & au soir, à la différence que le soir on leur donne un peu plus de foin que pendant le jour, sur-tout en hiver, parce que les nuits sont plus longues.

Il n'y a point de mal à mouiller l'avoine avant de la donner aux chevaux; cela ne fait que calmer la vivacité & la fermentation du sang.

Il y a des chevaux qui mangent leur litiere après qu'ils ont mangé l'avoine: il faut les en empêcher, parce que la litiere a toujours un acide très-nuisible, sur-tout quand elle a un jour ou deux; & elle corrompt l'haleine, cause des sueurs, & quelquefois la pousse.

Le

Le foin convient mieux que la paille ou l'herbe aux chevaux maigres de fatigue, de voyage ou de maladie, parce que la paille a trop peu de substance, & que l'herbe passe trop vîte. Il ne faut point se faire une régle de ce qu'on voit quelques chevaux de Laboureur avoir bon corps, quoiqu'ils vivent d'herbe pendant l'été : l'avoine & les bons soins suppléent à l'herbe, & les chevaux qui y sont accoutumés, s'accommodent d'une nourriture qui feroit dépérir les autres.

De la mue du Cheval.

Le cheval, comme tous les autres animaux, mue ordinairement au printems, & quitte son poil d'hiver pour prendre celui d'été. Il faut le ménager alors, & renforcer sa nourriture. Il mue aussi quelquefois de corne, ce qui arrive souvent aux chevaux qui viennent de Hollande: quelquefois aussi le cheval ne mue qu'en automne.

Des soins qu'il faut avoir des Chevaux lorsqu'ils sont en voyage.

Ces soins-ci sont assez importans, parce que les voyages sont souvent de rudes épreuves pour les chevaux: c'est pourquoi on ne sçauroit trop les y ménager.

Avant que de partir, il est nécessaire de voir si les housses, selles, mors, brides, & le reste du harnois, sont en bon état & les chevaux bien ferrés: s'ils sont sensibles aux mouches, on doit avoir de plus la précaution de leur faire faire un bec sous le milieu de la pince de chaque pied de derriere, afin que, comme ils les portent souvent au ventre, pour chasser les mouches, & qu'ils posent rudement le pied à terre, ils ne se déferrent point. On dit qu'en frottant le poil des chevaux & mulets de suc de feuilles de courge, les mouches ne les approchent pas.

Il faut ménager les chevaux en route, sur-tout dans les premieres journées. La bonne maxime est de les mettre d'abord en haleine, & de jour en jour augmenter peu-à-peu leur course. S'ils sont fatigués & maigres, il est inutile & même dangereux de les exposer en voyage avant qu'ils soient rétablis.

On laisse boire le cheval dans le premier ruisseau ou riviere qu'on trouve sur la route, & cela sur les six à sept heures en été, & sur les huit ou neuf heures en hiver. Il est de la prudence de celui qui le fait boire, de lui rompre souvent l'eau, afin qu'il ne boive pas tout d'un trait. Quoiqu'un cheval ait chaud & qu'il sue, on peut le faire boire, s'il a encore bien du chemin à faire jusqu'à l'hôtellerie, pourvû qu'il ne soit pas hors d'haleine; il en aura plus de courage & se portera mieux. Si le cheval a chaud après qu'il a bû en chemin, il faut doubler le pas au sortir de l'eau, ou prendre le petit galop, afin que l'eau, qu'il a dans le corps, ne lui cause point de mal, & qu'elle s'échauffe par le mouvement qu'il se donnera.

La maxime de faire boire un cheval dans la journée, lorsqu'on est en voyage, est très-bonne; mais lorsqu'il est arrivé à l'écurie, s'il a chaud, on tarde quelque tems à le faire boire; car s'il buvoit d'abord, il courroit risque d'avoir des tranchées, qui seroient mortelles. Quant aux chevaux de carrosse & de trait, cela est différent, & on ne s'avise pas de faire arrêter le carrosse ni le labour pour les faire boire tout enharnachés: c'est pourquoi on les fait boire dès le grand matin & aux deux autres repas seulement.

Quelques-uns prétendent qu'il ne faut guères donner d'avoine aux chevaux les premieres journées qu'on se met en chemin, & que c'est assez de quatre ou cinq picotins: quand ils sont une fois en haleine, on peut leur en donner huit, sans craindre qu'ils en prennent du dégoût.

La premiere & la seconde journée que l'on est en voyage, quelquefois les chevaux ne font que tâtonner leur avoine ; il faut la leur ôter pour cette fois, & leur donner du son mouillé. Si le cheval est véritablement dégoûté, il est bon de lui donner une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans du vin, & ensuite le tenir bridé pendant une heure.

A mesure qu'on approche du gîte, on doit avoir le soin de faire marcher le cheval à petit pas, afin qu'il ne soit pas échauffé en arrivant à l'écurie. Si on veut cependant se presser d'arriver, aussi-tôt qu'il sera au gîte, il faudra le promener en main au petit pas, & lui laisser prendre haleine, jusqu'à ce que son sang soit ralenti : de cette maniere, il n'y aura rien à craindre. Au contraire, si c'est en hiver qu'on voyage, & qu'il fasse bien froid, il faudra couvrir le cheval d'une bonne couverture, le promener à l'abri du vent, & ensuite le mettre à l'écurie.

Si le cheval n'a presque pas chaud, lorsqu'il est arrivé au gîte, il faut tout d'un coup l'attacher au ratelier, sans le débrider qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne soit presque sec. Pendant ce tems-là, on le dessangle, on lui ôte la croupiere, on lui lâche le poitrail, & on met de la paille sous les panneaux, entre le cheval & la selle ; cela le rafraîchit & lui fait plaisir : ensuite on lui fait bonne litiere de paille fraîche, pour l'obliger à uriner. Il faut dans la traite laisser uriner un cheval, quand il marque en avoir besoin ; il est bon même de l'y solliciter. On observe le contraire à l'égard des jumens ; car lorsqu'elles urinent en route, cela diminue leurs forces.

La premiere chose qu'on doit faire lorsqu'on est arrivé à l'écurie, c'est d'ôter le vieux foin du ratelier, & de nettoyer la mangeoire.

S'il se trouve en chemin un beau gué, & qu'il ne soit qu'à un quart d'heure du gîte, il est bon d'y faire passer & repasser le cheval deux ou trois fois, sans l'y laisser tremper le ventre ; mais si on ne l'a pas fait, aussi-tôt que les chevaux sont arrivés à l'écurie, on doit leur laver & bassiner les jambes avec de l'eau de puits, sans toucher au ventre ; & quand ils sont attachés au ratelier, & que leur sueur est presque passée, quoique bridés, s'ils commencent à tirer du foin, c'est une bonne marque, principalement quand ils ne battent pas du flanc : alors on leur ôte la bride & on leur laisse manger leur foin à leur aise. C'est pour faire venir l'appétit aux chevaux, qu'on les tient bridés dans l'écurie quelque tems après qu'ils y sont arrivés.

Quand leur chaleur est ralentie, on leur donne à chacun un demi-boisseau de son de froment mouillé, qu'on met dans la mangeoire ; on les débride ensuite pour les laisser manger, cet aliment ainsi préparé les rafraîchit, les délasse & leur ouvre l'appétit.

On leur donne l'avoine après qu'on les a abreuvés : quelques-uns la leur donnent auparavant.

Il y a des chevaux qui ont les pieds cassants, & la corne séche & sujette à s'éclater : il faut leur frotter ces parties avec du beurre, de l'huile & du sain-doux, dont on fait un onguent qu'on emploie à froid. On se sert encore de vinaigre & de sel, ou d'eau-de-vie, ou de vin chaud mêlé de vieux oing, ou bien on se contente de leur frotter la jambe à froid avec de la lie de vin.

Voici un autre reméde expérimenté pour désenfler les jambes d'un cheval au retour d'un voyage, & les lui délasser. On fait bouillir de l'eau dans un chaudron, & on y met des cendres de feu toutes rouges ; il faut qu'elles soient de sarment, de noyer ou de chêne ; on laisse bouillir le tout jusqu'à ce qu'il ne reste que le tiers de l'eau ; on l'ôte ensuite de dessus le feu, on en écume les charbons, & on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiéde. Cela fait, on en-

frotte fortement avec la main les jambes du cheval; ensuite on charge ces parties de la cendre, qu'on y laisse jusqu'au lendemain, sans mener le cheval à l'eau ni le sortir de sa place.

Autre maniere. On prend deux pintes de vinaigre, on les met chauffer dans un poëlon; & aussi-tôt qu'il commence à fumer, on y jette quatre petits tas de cendres rouges de bois neuf; on laisse bouillir le tout un demi-quart-d'heure, après on l'ôte de dessus le feu, & lorsqu'il est tiéde, on en lave les jambes des chevaux. C'est assez d'une pinte de vinaigre pour un cheval.

Les chevaux étant donc à l'écurie & dessellés, on en met les selles au soleil, pour en faire sécher les panneaux; ensuite on les bat avec une gaule, pour les empêcher de durcir: en hiver on les fait sécher au feu.

Il est encore très-important pour la santé d'un cheval, lorsqu'il est dessellé, de le manier par-tout où la selle a posé, pour voir s'il n'y a point quelque foulure qui provienne de la selle, afin de la faire rembourer à l'endroit où elle blesse le cheval.

Lorsqu'un cheval a été une heure ou deux dessellé, on connoît mieux les endroits qui ont été foulés, d'autant qu'ils enflent à mesure qu'ils refroidissent.

S'il y a enflure sans ouverture, il faut prendre quatre ou cinq blancs d'œufs, les mettre dans un plat, y ajouter un gros morceau d'alun, & battre le tout jusqu'à ce qu'il devienne en écume, dont on frotte l'enflure.

Autre remède. On prend de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, on en frotte l'enflure, & on met le feu à l'eau-de-vie qui est restée sur le poil, avec un papier allumé, l'enflure se dissipe à mesure que la flamme diminue.

Quelques-uns n'emploient pour ces accidens, que du savon noir mêlé d'eau-de-vie, le tout battu ensemble jusqu'à ce qu'il s'y forme de l'écume, dont ils frottent l'enflure, qui se dissipe aussi-tôt par la vertu de ce remède topique.

Lorsqu'on a donné l'avoine au cheval, il faut se retirer & le laisser manger à son aise.

Un cheval qui a sué toute une journée & qui est sec, n'en vaut que mieux d'être étrillé un quart-d'heure après qu'il a mangé son avoine.

Si le cheval jette en route des excrémens trop clairs, c'est une marque qu'il a bû trop frais; si sa fiente est de grains d'avoine toute entiere, c'est signe qu'il a l'estomac chargé de crudités; si elle est noire, il est échauffé: alors il est nécessaire, selon ce qu'on remarquera, d'apporter à tout cela les remèdes convenables. On les trouvera ci-après, à l'article des maladies des chevaux.

Peu de tems après que les chevaux seront arrivés à l'écurie, on se souviendra de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il ne manque rien aux fers, ou s'ils ne les blessent point, ou pour ôter avec un coûteau, le gravier & la terre qui y tiennent, & y appliquer de la fiente de vache.

Si l'on est en route, dans un tems chaud & sec, il est bon de graisser les pieds des chevaux avec du vieux oing, pour empêcher qu'ils ne s'alterent.

Les Messagers & autres gens qui conduisent des chevaux de somme, les laissent coucher sans les débâter, de crainte, disent-ils, que la partie foulée n'enfle la nuit à mesure qu'elle se refroidiroit, mais la méthode en est dangereuse; & s'il y a de l'enflure, il vaut mieux prendre un sac plein de crotin de cheval tout chaud, & le lier sur l'enflure, qui se dissipe par l'effet de ce remède, qui est facile à pratiquer.

Le lendemain, qu'il faut partir de l'hôtellerie, on a les mêmes attentions que lorsque l'on veut commencer le voyage; car, dans toute une route, on doit avoir bien soin des chevaux, afin qu'ils puissent achever le voyage sains & gaillards.

Le voyage fini, on ôte deux cloux du talon de chaque pied de devant du cheval : si c'est un grand fer, on en ôte quatre ; & deux ou trois jours après être arrivé, il est bon de saigner le cheval du cou, & de ne le nourrir que de son mouillé pendant sept ou huit jours, sans lui donner d'avoine, lorsque c'est un cheval de selle qui peut prendre du repos ; mais lorsque c'est un cheval de carrosse ou de tirage, il suffit de deux ou trois jours, parce qu'il faut qu'il travaille, & qu'il ne le peut pas faire sans avoine.

Le cheval ayant été saigné & gouverné, comme on a dit, on prend de la fiente de vache, pour lui charger les jambes, ou de la cendre de bois bouillie, comme on a dit ci-devant ; & lorsque le cheval est un peu délassé, on lui fait parer les pieds, on le ferre de nouveau, & on le mene tous les jours à l'eau courante, une demi-heure le matin, & autant le soir, si c'est en été ; & si c'est en hiver, on ne l'y laisse que le tems qu'il lui faut pour boire.

Si le cheval n'est que très-peu harassé, on se contente de le saigner, de prendre son sang dans une terrine, & de l'y remuer, de crainte qu'il ne se coagule ; & ensuite, sur trois livres de sang, qui est le poids qu'on doit lui en tirer, on y mêle une chopine d'esprit de vin, & on lui charge les jambes de cette mixtion.

On a expérimenté que pour bien délasser un cheval, il falloit d'abord le faire saigner, puis prendre une livre de sel commun, le fricasser dans une poële de fer, jusqu'à ce qu'il soit sec & qu'il ne pétille plus, y ajouter deux livres de miel, bien mêler le tout dans un mortier, & en charger les jambes du cheval.

Ou bien on prend deux tiers d'eau-de-vie, & un tiers d'huile de noix, on les bat bien ensemble, & on en frotte les jambes du cheval.

Au reste, si votre cheval est emmaigri de fatigue ou autrement, recourez à l'article des maladies, au mot *Maigreurs*.

Du cheval hongre, & de la maniere de le hongrer.

Les chevaux dont on se sert, sont hongres ou entiers : ceux-ci sont propres pour le harnois, parce qu'ils ont plus de force & de vivacité que les autres : les hongres valent mieux pour la selle ; il y en a pourtant qui sont très-bons au tirage.

C'est au printems ou en automne qu'on hongre les chevaux, & jamais en été ni en hiver, parce que le chaud & le froid sont contraires à cette opération : le cheval doit avoir deux ou trois ans avant que d'être hongré.

Pour faire cette opération, après avoir étendu autour du cheval deux bonnes bottes de paille, pour lui faire un lit, on lui passe dans les deux jambes de devant une forte corde, grosse comme le doigt, avec un nœud coulant au bout ; on lui en passe une pareille aux jambes de derriere ; & pour le terrasser sur la paille, on tire les cordes de côté toutes deux en même tems : de sorte que les nœuds coulans venant à se serrer, serrent aussi les jambes du cheval, qui tombe par terre. Ceux qui tiennent la corde de derriere, passent du côté de la tête, & ceux qui tiennent celle de devant, vont du côté de la queue : les uns & les autres tirent fortement les cordes, pour faire ensorte que le cheval ne puisse se remuer & empêcher l'opération.

Pendant qu'on le tient ainsi, celui qui doit le hongrer prend un bistouri ou un rasoir, avec lequel il fait adroitement une incision aux bourses du cheval, & en tire les testicules ; & comme en les tirant il suit des filamens, il faut les tourner & les renfermer. On peut couper les testicules mêmes, & en laisser un morceau, afin que l'animal conservant un peu de sa masculinité, ait plus de vigueur. Les anciens faisoient ces sortes d'opérations avec des fers chauds, afin

que le même instrument qui coupoit une partie, arrêtât le sang de l'autre en la brûlant; & ils mettoient sur la plaie, des cendres de sarment, de la limaille & de l'huile.

Ou bien, au lieu d'ôter les testicules, on ne fait que les pincer ou incifer, & on les amortit avec du poison, qu'on arrête en liant fortement les ligamens d'au-dessus.

Quand cette opération est faite, on désentrave le cheval, qui se leve aussi-tôt: on le mene baigner à la riviere ou dans un abreuvoir, ce qui doit se faire deux fois par jour durant quinze jours. S'il n'y a point d'endroits pour le baigner, on prend sept ou huit seaux d'eau qu'on lui jette sur la partie malade, soir & matin pendant quinze jours. Il faut avoir soin de bien nourrir le cheval hongré avec du son mouillé pour le rafraîchir, & y mêler deux onces de foie d'antimoine, au cas qu'il soit dégoûté.

Article III.

Des maladies des Chevaux.

Avant que de venir au détail des maladies ou indispositions des chevaux, il faut parler des symptômes qui les annoncent.

Symptômes des maladies des Chevaux.

On connoît qu'un cheval est malade, ou qu'il le sera incessamment,

1°. Quand il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que le tâtonner.

2°. Quand il a la tête pesante, lourde ou panchée, l'œil triste, égaré ou baigné de larmes. Sur ces indices, pour mieux s'en assurer, on lui tâte les oreilles; s'il les a froides, c'est mauvais signe; si sa bouche paroît livide & échauffée, cela ne vaut encore rien, de même que quand il a le poil hérissé aux flancs, & déteint aux extrémités plus que de coutume.

Outre cela, on observe sa fiente; si elle est dure, noire ou verdâtre, c'est marque d'une nourriture mal digérée: son urine, lorsqu'elle est crue, est encore un symptôme de maladie; de même lorsque le cheval n'est pas ferme sur ses jambes quand il marche, ou lorsqu'il est lent au travail, ou qu'il se couche & se releve souvent.

Quelques-uns mettent la main sur le cœur du cheval; s'ils sentent que les flancs sont agités, & qu'il reste sur ses jambes comme immobile, telles choses qu'on lui fasse pour l'animer, ils en augurent des suites fâcheuses.

Lorsqu'un cheval qui veut pisser, le fait sans se camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend, tombe d'elle-même goutte à goutte, sans être poussée, c'est une marque de maladie mortelle. Il en est de même, si en arrachant le crin de la queue ou d'autres parties, il se détache fort aisément.

Un cheval malade qui ne se couche point, est en danger; s'il se plaint & qu'il montre le blanc des yeux, c'est signe qu'il souffre: mais comme ces symptômes s'étendent trop généralement sur bien des maladies, & que chacune a les siens particuliers, on doit s'étudier à les démêler, afin de ne s'y point tromper.

Avant de passer au détail des maladies des chevaux, comme la saignée y est fort en usage, il est bon d'expliquer à quelles veines on les saigne, & pourquoi: c'est ce que l'article suivant & la figure que l'on trouvera ci-après, vont exposer.

Des veines où l'on saigne le Cheval, & pourquoi.

On le saigne, 1. de la veine du sommet de la tête, contre les assoupissemens; léthargie & difficultés de l'ouie: cette saignée appaise aussi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui est à quatre doigts au-dessous des grands coins des yeux; nommée le larmier., pour décharger les humeurs tombées sur les yeux.

3. Du cartilage qui sépare les naseaux dont on tire du sang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui causent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée: elle est très-utile quand la vûe est troublée & chargée d'humeurs.

5. De la veine du troisiéme sillon du palet, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir les lampas, la palatine, les échauffures de la bouche, pour faire revenir l'appétit, & généralement pour tous les maux de tête; & quoiqu'on ne doive pas tirer de sang aux chevaux châtrés & aux poulains, sans une grande nécessité, on peut leur en tirer de cette veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la veine de dessous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour l'esquinancie.

7. De la veine de la partie intérieure de la lévre basse, pour soulager le poussif, l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauffures de la bouche, & pour guérir les pustules & cirons qui viennent sur la lévre.

8. De la veine des deux côtés du poitrail, située à l'endroit où l'épaule se joint avec le sous-bras, appellé *Incontri*, ou les airs de devant, contre les maux du poulmon, du cœur, & des autres parties voisines de ces veines, tant intérieures qu'extérieures, & de celles qui sont en dedans des deux cuisses: on en tire du sang pour la fourbure nouvelle: on fait des ligatures fort étroites au-dessus des genoux, pour empêcher les humeurs de descendre aux jambes.

9. De la veine des sous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la veine de dedans les deux jambes, au-dessous du genou, pour divertir les descentes d'humeurs dessus les jointures des paturons, & pour guérir les crevasses, échauffures des paturons, fusées & suros, & pour faire évacuer les humeurs arrêtées sur le genou.

11. De la veine du côté de dedans de chacun des paturons de devant, pour aider à la guérison des maux de pieds.

12. De la veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la sole & le vif du pied, pour fourbure ou sousbature.

13. De la veine du côté de dehors de chacun des paturons de devant, pour aider à la guérison des maux de pieds.

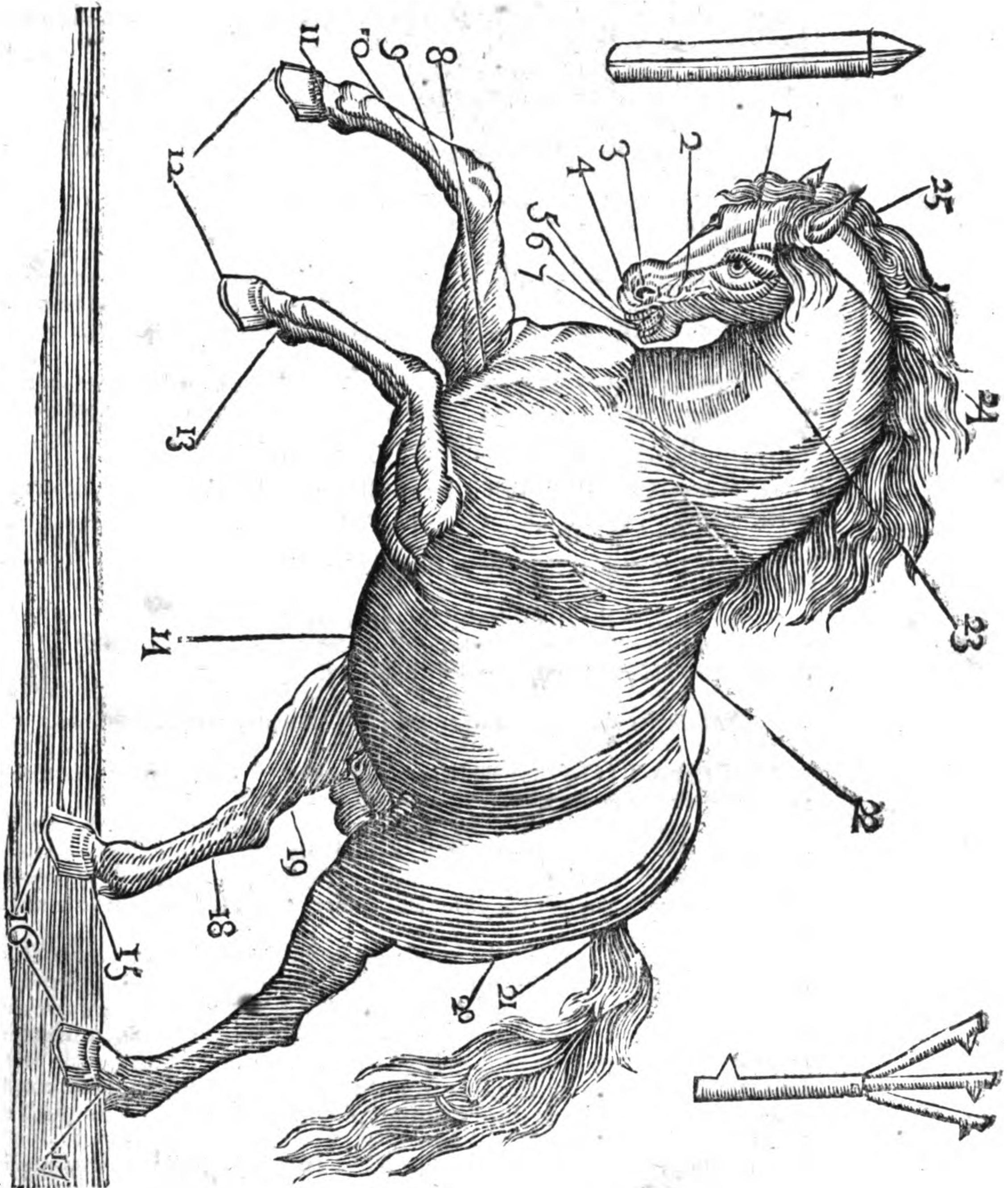
14. De la veine du flanc droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties supérieures, pour faciliter la guérison de la pousse, des avives & des humeurs qui viennent sur le ventre.

15. De la veine du côté de dehors de chaque paturon de derriere, pour la cure des maux de pieds.

16. De la veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la sole & le vif du pied, pour fourbure ou sousbature.

17. De la veine du côté de dedans l'un ou l'autre paturon de derriere, pour les maux de pieds.

Figures du Cheval, dont les veines d'où on peut le saigner, sont désignées par des chiffres, & expliquées ci à côté.



Ruris honos dat opes & opem, nec gratior usus. [Virg. Geor.]

18. De la veine du côté de dedans de chacune des deux jambes de derriere, au-dessous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arrêtes, mules traversieres, vessignons, jardes & éparvins.

19. De la veine en la partie de dedans de chacune des cuisses de derriere, appellée la veine du plat de la cuisse, laquelle on arrête, pour guérir les maux des jarrets, des jambes & des pieds.

20. De la veine de la jointure de la hanche, contre la sciatique.

21. Des veines qui sont dessous la queue, à quatre doigts de son commencement, à l'endroit où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du poussif, & de ceux qui ont convulsions de nerfs, douleurs aux lombes, appellés mal feru ou arné.

22. De la veine du dos, contre la folie & douleurs des lombes.

23. De la veine, qui est au côté droit ou gauche du cou, pour l'universelle purgation du corps, & pour préserver le cheval de plusieurs maladies, pour évacuer les humeurs, & les divertir des parties qui ont reçu quelque blessure ou contusion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de sang, comme du farcin, de la gale & démangeaison.

24. De la veine du côté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fiévre, farcin, mentagre, descente d'humeurs sur les yeux, qui est grande. Le seul reméde pour lui boucher le passage, quand on en aura tiré du sang, c'est de le cautiser avec le feu.

25. Des veines qui sont dessus les oreilles, pour les plaies & les ulceres, & particuliérement pour les plaies du cou, de la tête, & pour les avives.

Comment & pourquoi on barre les veines d'un Cheval.

Cette opération se fait sur les veines, pour arrêter le cours des mauvaises humeurs. Pour cet effet, on ouvre le cuir, on dégage la veine, on la lie dessus & dessous, & on la coupe entre les deux ligatures.

Maladies des Chevaux, par ordre alphabétique, avec les remédes.

ALTÉRATION. Ce mal vient ordinairement aux chevaux, de trop de fatigue : ceux qui en sont atteints, ont le flanc échauffé.

Reméde. On prendra une livre de miel avec deux picotins de son, le tout bien mêlé ensemble avec un peu d'eau tiéde, ensorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son : ce reméde pris par le cheval, à portions égales, pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vuider ; ce qui le soulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARRESTES. On appelle *arrêtes* ou *queues-de-rat*, de petits calus élevés & dégarnis de poil, qui naissent le long & à côté du nerf de la jambe du cheval, bien au-dessus du jarret, en descendant jusqu'au boulet. Ce mal vient quelquefois de ce que les chevaux s'entrecoupent les jambes en marchant, ou bien lorsque les jambes sont négligées & qu'on y laisse amasser de l'ordure, ou de ce que les chevaux logent dans une écurie trop chaude, le fumier qu'on y laisse amasser ayant une humeur âcre & mordicante qui pénetre & endommage les pieds des chevaux.

Remédes. Les arrêtes sont assez difficiles à guérir : néanmoins, pour y réussir, on ne fera guères travailler le cheval ; on lui tiendra les jambes nettes, afin qu'il ne s'y amasse point d'ordures ; ensuite on le saignera, pour ralentir la fermentation

tion du ſang ; on lui donnera pour nourriture, du ſon mouillé de tems en tems, mêlée de deux onces de foie d'antimoine. D'autres lui donnent de la racine de chiendent, & pour breuvage, de l'eau détrempée de farine d'orge. Voilà le régime ; voyons maintenant à panſer le mal.

Pour arrêter le cours des humeurs, on barre la veine des jambes du cheval à l'endroit & au-deſſus où ſont les arrêtes : après cela, on lave le mal avec du ſavon noir, de l'huile d'euforbe, de l'huile de vitriol, ou avec de l'urine ſimplement. Il faut, avant cela, raſer le poil qui eſt ſur les arrêtes, & les frotter rudement avec un morceau de toile rude & forte, en y mettant les remédes.

On peut ſe ſervir d'eau-forte, ou d'eſprit de vin, mêlé avec de la fiente de pigeon ; ou bien prendre de la laite de harang ſalé, avec du ſuif de mouton ou du ſain-doux, & en frotter le mal.

L'orpiment, au poids de deux onces, mêlé avec quatre onces de bon vinaigre, eſt ſpécifique pour les arrêtes ; ou bien, prenez de la fiente de pigeon ou de brebis, faites un léniment avec du vinaigre, & en frottez le mal.

Autrement, prenez deux onces de verd-de-gris pulvériſé, une once de miel, détrempez le tout avec du bon vinaigre, & frottez-en les arrêtes.

D'autres ſe ſervent de poireaux bien cuits, ſain-doux & verd-de-gris, de chacun deux onces, le tout mêlé enſemble.

Il y en a qui prennent une livre de ſain-doux, vitriol, verd-de-gris, encens de chacun demi-once, une once de maſtic, ou trois onces de cire neuve, ils mêlent le tout enſemble, & en font un onguent merveilleux pour les arrêtes.

Si elles ſont humides, & qu'elles ne paroiſſent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les deſſécher : ſi au contraire elles paroiſſent en calus, il faut les couper avec le feu, & appliquer deſſus ce reméde. Délayez une livre de farine de froment avec du vin blanc, comme ſi vous vouliez faire de la bouillie, faites-la cuire à petit feu, ayant ſoin de la toujours remuer ; faites fondre à part, dans un pot, de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de la térébenthine & du miel : faites bien fondre le tout enſemble, & le jettez modérément chaud dans la bouillie, ôtez-la de deſſus le feu, & y ajoutez le bol en poudre ; mêlez bien le tout enſemble, verſez-le ſur un morceau de toile, & l'appliquez chaudement ſur les arrêtes.

ATTEINTE. Les chevaux ſont fort ſujets à s'entretailler, c'eſt-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere ; ou bien ils s'attrapent les uns les autres, ou s'entremordent ſouvent, juſqu'à s'emporter la piéce ſur la couronne du pied ou ailleurs.

Remédes. Si la plaie eſt pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & la laver avec du vinaigre & du ſel : s'il y a quelque morceau de chair, qui ſoit détaché, on le coupe ; enſuite on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux & qu'on poudre de poivre, pour l'appliquer chaudement ſur le mal ; on l'attache avec une bande, à laquelle on ne doit pas ſouffrir que le cheval porte les dents ni la langue, s'il ne guérit point la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou qu'un cheval ſe ſera fait au-deſſus de la couronne par quelqu'accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud ; enſuite on remplit le trou de poivre, & par-deſſus, on met de la ſuie de cheminée délayée avec du vinaigre & des blancs d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on a ſoin de bien envelopper : on panſe ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guérir. Si le trou eſt profond, prenez de la poudre à tirer, & la délayez avec de la ſalive, empliſſez-en l'atteinte & mettez-y le feu ; réitérez la même choſe le lendemain, & empêchez que le mal ne ſe renouvelle, & de tems en tems, lavez-la avec de l'eau-de-vie.

Si la bleſſure ne guérit pas après ces remédes, & qu'on craigne que le cheval ne ſoit en danger ; par exemple, ſi l'atteinte eſt encornée, c'eſt-à-dire, ſourde, on

fondera la plaie, pour voir si le tendon n'est point blessé; si cela est, on fera une incision avec un rasoir, pour sonder le mal plus avant & le guérir entiérement. On doit observer, en sondant, que si la sonde descend entre la corne & le petit-pied, ou entre le petit-pied & le sabot, il faut dessoler le cheval, c'est le remède le plus sûr pour faire tomber le tendon blessé, autrement la gangrene s'y met, & le cheval en meurt.

Quand le cheval est dessolé, on fait une ouverture avec un bouton de feu qui pénétre jusqu'au tendon; on y insere gros comme une balle à jouer à la paume d'une composition faite avec six gros de sublimé corrosif & deux gros d'aloës, le tout en poudre très-fine, & détrempée avec de l'esprit de vin. On couvre ce composé d'une tente de filasse qui sera chargée de basilicum. L'opération étant faite, & l'emplâtre appliquée, on laisse ainsi le cheval cinq ou six jours sans le panser. Le lendemain on le saigne du cou, & le soir on lui donne un lavement composé d'herbes émollientes, dont on fait une décoction. L'ordinaire du cheval doit être de son mouillé, mêlé de deux onces de foie d'antimoine en poudre, pour tempérer l'ardeur du sang, qui pourroit lui causer la fiévre; ce qui seroit très-dangereux.

Il se peut aussi que dans une atteinte, le tendon ne soit pas blessé, & qu'il y ait seulement du pus dans la plaie, ce qui se remarque par la sonde: alors on lave la plaie avec du vin chaud, & on met une emplâtre d'*unguentum bellicum*, qui se vend chez les Apothicaires.

AVANT-CŒUR, *Anti-cœur*, & par corruption *An-cœur*, est une tumeur qui se forme à la poitrine, vis-à vis du cœur: elle paroît en dehors, & le cheval est triste, tient la tête panchée, & le cœur lui bat sensiblement. Ces symptômes sont souvent accompagnés d'une grande fiévre qui le tourmente extrêmement, quelquefois jusqu'à l'obliger de tomber à terre, à cause des défaillances qu'elle lui cause au cœur: elle est très-dangereuse, sur-tout quand on laisse rentrer la tumeur.

Remédes. Lorsque ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du remède. On commence par donner au cheval un lavement composé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge, avec deux onces de sel policreste, le tout bouilli ensemble pendant un quart-d'heure, on le passe dans un linge, y ajoutant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de rhue; on donne cette décoction au cheval, deux fois par jour: ensuite on rase bien le poil qui est sur la tumeur; ce qui fera venir l'avant-cœur à suppuration, & fera connoître l'endroit où il faudra le percer.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de basilicum & de deux onces de térébenthine; on fait fondre le tout, on y ajoute quatre onces de thériaque vieille, & deux onces d'huile de rhue; on mêle bien le tout sur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

D'autres observent cette méthode: ils percent avec une lancette, le cuir sur l'avant-cœur en huit ou dix endroits, mettent dans les trous, entre cuir & chair, gros comme un ferret d'éguillette, de racine d'ellebore, & graissent bien le dessus du mal avec du beurre frais, d'huile de laurier & d'althea, le tout battu à froid: la tumeur vient à suppuration.

Le lendemain on donne un lavement avec deux onces de policreste dans deux pintes d'eau où l'on aura fait bouillir de l'orge; on y ajoute un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après, on lui donne le breuvage qui suit.

Prenez des bayes de laurier, de geniévre, & racine de zedoaire, de chacun deux onces, autant de galanga, deux onces & demie de gentiane, pareille dose de racine d'angélique, une demi-once de myrte, & un scrupule de safran; pulvé-

rifez le tout finement, & en donnez deux cuillerées au cheval dans une chopine de bon vin rouge, délayé avec deux dragmes de thériaque ou d'orviétan. Il faut avant la prife, promener le cheval une demi-heure, & autant après.

Au défaut de ce breuvage, vous donnerez au cheval deux onces de poudre thériacale ou de bon orviétan dans une pinte de bon vin, ou bien prenez une once de thériaque délayée dans une pinte d'eau cordiale: il eft bon de réitérer ce breuvage plufieurs jours, foit qu'il ait la fiévre ou non.

Voici un autre lavement qui n'eft pas moins fpécifique que le premier. On prend des feuilles d'impératoire, de chardon-bénit, de fcabieufe & de mélifle, de chacun une poignée, deux onces de fel policrefte pulvérifé; on fait une décoction du tout, qu'on coule, enfuite on y met un quarteron de beurre; & après avoir coulé le tout, on le donne tiéde au cheval.

Comme l'avant-cœur eft un mal fort preffant, & prefque toujours accompagné de défaillance de cœur; tout ce qui peut en purger le mal eft bon, fur-tout l'eau cordiale, dont voici la compofition.

Il faut prendre une poignée de feuilles de méliffe, autant d'*alleluya*, & pareille quantité de celles de chardon-bénit, y ajouter deux onces de racine d'angélique & une de cannelle pulvérifée, mettre le tout infufer durant vingt-quatre heures, le couler, & le donner en breuvage au cheval, deux heures après qu'il a pris le lavement.

On doit auffi lui tirer une livre & demie de fang de la veine du cou. S'il paroiffoit beaucoup oppreffé après la faignée, il faudroit la lui réitérer auffi forte que la premiere, & continuer toujours les lavemens.

Il eft néceffaire de promener le cheval attaqué de l'avant-cœur; mais fi c'eft dans un tems froid, on le tiendra chaudement, afin de mieux faire agir les remédes. On le nourrira de fon mouillé, mêlé de foufre d'antimoine. S'il eft dégoûté, on prend environ un verre de vinaigre ou de verjus, on y délaye deux onces de thériaque ou d'orviétan, & on lui fait prendre en breuvage.

Quelques-uns, après s'être fervis de l'ellebore, comme on a dit, mettent fur la tumeur une emplâtre compofée d'abfynthe, de branche-urfine, de lierre terreftre, de mauve, de rhue & de guimauve, le tout cuit & bien bouilli enfemble: cela réfout la tumeur; & pour fortifier le cœur du cheval, ils lui font prendre pendant huit jours d'une poudre dont voici la compofition.

Ayez de la gentiane, ariftoloche, bayes de laurier, myrte & raclure d'ivoire; les herbes bien féches, & le tout mêlé enfemble & pulvérifé finement, mettez-le infufer dans du vin, & le donnez au cheval.

AVIVES. C'eft une inflammation qui faifant enfler les glandes d'auprès du gofier du cheval, lui empêche la refpiration; de forte qu'il court rifque d'être étouffé, s'il n'eft fecouru promptement. Cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvés dans un tems qu'ils avoient trop chaud, ou pour avoir bû des eaux trop fraîches & vives, ou bien lorfqu'on les a trop pouffés au travail, & qu'on n'a pas eu foin en entrant à l'écurie, de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y mettre.

On connoît qu'un cheval a les avives, lorfqu'il perd tout d'un coup l'appétit, qu'il a la tête baiffée, les oreilles froides, la bouche chaude & féche, qu'il paroît trifte, qu'il fe vautre, fe couche & fe leve fort fouvent, & qu'il fe tourmente étrangement, à caufe des douleurs des glandes & des tranchées qu'il reffent dans le ventre, qui font accompagnées d'une rétention d'urine; & pour tâcher de le faire uriner, mettez-lui fous le ventre de la paille fraîche.

Pliez en bas l'oreille du cheval malade, & où en arrivera la pointe, arrachez-en du poil; fi le poil quitte aifément, c'eft figne qu'il eft tems de remédier au mal.

Reméde. On prend des tenailles de Maréchal, avec lesquelles on serre la glande où est le mal; on la bat avec le manche d'un brochoir, ou autre ustensile de cette nature, jusqu'à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie; ou bien avec les mains seulement, on manie & on broye les avives, jusqu'à ce qu'on sente que les tumeurs soient amollies: cela seul les dissipe, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que les glandes ne fussent si grosses, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être suffoqué; & pour lors, afin de donner au cheval un plus prompt soulagement, on doit les ouvrir avec la lancette. Il faut couper de long les avives & les arracher; après on y met des drapeaux de lin trempés dans des blancs d'œufs, & on les laisse reposer trois jours; ensuite on panse les avives comme les plaies ordinaires.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi rompues, il faudra saigner le cheval sous la langue, ou du flanc, & ensuite lui laver la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles: le sel doit être bien broyé, pour mieux pénétrer.

Autres reméde. Après avoir fait le reméde ordinaire des Maréchaux, qui est de rompre les avives au cheval, il faut le faire saigner du flanc, lui faire avaler demi-septier d'eau-de-vie, avec demi-once d'orviétan ou de thériaque.

Ou bien, on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades rapées avec six jaunes d'œufs, le tout bien battu ensemble: après qu'il a avalé ce breuvage, il faut le promener au pas pendant une demi-heure. Ces remédes réussissent toujours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Quand elles pressent si fort, que le cheval court risque d'en être suffoqué, pour lors il faut lui faire avaler le breuvage suivant. On prend un gros de sel volatil de tartre, une once de thériaque ou d'orviétan, & on met le tout infuser dans une pinte de vin rouge durant quatre heures.

Pour le guérir plus promptement, on pourra lui donner encore un lavement préparé ainsi. On prendra des feuilles de mercuriale & de pariétaire, de chacune une poignée, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau réduites aux deux tiers, & on coulera cette décoction dans un linge qu'on pressera fortement. Cette colature faite, on prend six gousses d'ail, & on les pile après qu'elles ont infusé dans la décoction; on passe le tout ensemble dans un tamis, on y mêle six onces de miel & demi-livre d'huile d'olive; on y donne un bouillon sur le feu, ensuite on le laisse refroidir, & on le fait prendre tiéde au cheval.

Si ce lavement n'opéroit pas suffisamment, il faudroit lui mettre la main dans le fondement pour lui tirer la fiente. On peut mêler dans le lavement, une chopine de vin émétique dans une pinte de décoction. Il est bon de saigner le cheval du flanc ou de la langue, ainsi qu'on le jugera le plus à propos.

Si, pendant que les avives oppressent le cheval, on s'apperçoit qu'il sue & que les membres lui tremblent, qu'il se tord le corps, & que la lévre inférieure lui pend, c'est signe de mort.

Pour mollifier & résoudre les avives, quelques-uns frottent long-tems & fortement les deux côtés des mâchoires, & le mal même, avec beurre frais & huile chaude, ou avec beurre frais, huile rosat & sain-doux, le tout mêlé ensemble; ensuite ils couvrent le cou & le dos du cheval, d'une bonne couverture, afin de le tenir chaudement.

Nous avons dit qu'il falloit promener le cheval; mais s'il vient à tomber en marchant par l'oppression des avives, il faudra avec une petite broche de bois, lui piquer le fond des narines, de maniere qu'il en sorte trois ou quatre gouttes de sang, le cheval se levera incontinent.

Autre reméde topique pour ramollir les avives. Prenez deux onces de farine d'orge, mucilage de lin, guimauve, huile rosat, de nenuphar & de camomille, graisse de volaille, de chacun demi-once; mêlez bien le tout, & en faites un onguent, dont vous mettrez une emplâtre sur les avives.

Le *Basilicum* ou le *Diachylum* sont encore merveilleux.

On y employe aussi utilement une emplâtre faite d'onguent althea, oignon de lys, semence de lin, pois chiches pilés, poudre de réglisse, farine de fénugrec, & huile d'olive; le tout bouilli ensemble & bien incorporé.

On doit tenir le cheval malade chaudement; & si on peut le mettre dans une bergerie remplie de moutons, il n'en sera que mieux.

BARBILLONS ou *Barbes*. Ce mal est plus incommode aux chevaux que dangereux, puisque ce n'est qu'une petite excroissance de chair qui vient dans le canal de la bouche, sous la langue, dans l'intervalle qui sépare les barres; ce qui empêche le cheval de boire & de manger. Les bœufs & les vaches sont aussi sujets à cette incommodité, & on se sert du même reméde.

Reméde. On coupe ces barbillons avec des ciseaux, le plus près qu'on peut; on les frotte de sel, d'ail & de vinaigre, & ils se guérissent ainsi d'eux-mêmes.

BARRES écorchées ou blessées par un mors ou par quelques accidens. Prenez des figues séches pilées, mêlez-les avec du miel & du sucre en poudre, & étendez le tout sur un morceau de linge dont vous entourerez un bâton long de dix pouces, où vous aurez attaché aux deux bouts une corde; mettez ce bâton dans la bouche du cheval, & arrêtez-le avec les cordes par-dessus la tête: vous l'ôterez au bout de trois quarts d'heure, & vous lui remettrez cinq ou six fois par jour; & à chaque fois vous lui laisserez pendant trois quarts d'heure.

BATTEMENT DE CŒUR. Maladie des chevaux, qui se remarque aisément par le mouvement extraordinaire qui se fait à l'endroit qui est entre l'épaule & la sangle du cheval, de maniere qu'il semble que les côtes vont sortir.

Reméde. L'on commence par saigner le cheval; & si après la saignée, le battement ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens & souvent, avec un breuvage fait avec une décoction de bourrache, buglose & mélisse, de chacune une poignée; on fait une chopine de cette décoction, qu'on laisse bouillir un demi-quart d'heure; ensuite, en l'ôtant du feu, on y ajoute deux poignées d'oseille, on laisse refroidir le tout, & on le passe dans un linge; étant froid, on y met dissoudre une once & demie de conserve de roses, une once & demie d'orviétan ou de thériaque, & dix grains de safran: on fait avaler ce breuvage tiéde au cheval, & deux heures après, on lui donne un lavement fait de la maniere qui suit.

On prend des mauves, guimauves, pariétaires, bourraches, bettes, laitues, mercuriales, armoise, camomille, rhue & melilot, de chacun une poignée; on fait une décoction du tout dans trois pintes d'eau, que l'on fait bouillir un quart-d'heure; on le passe & on jette le marc; on le remet sur le feu, & on y ajoute une once & demie de policreste en poudre, deux onces de semence de lin, & autant de fénugrec concassé; on les fait bouillir environ un quart-d'heure, ensuite on passe le tout, & on y met encore trois onces d'huile de laurier, autant de beurre frais, & une chopine d'urine de vache, si cela se peut; après on donne ce lavement tiéde au cheval.

Il faut donner les lavemens de six en six heures, & le breuvage tous les jours: le cheval ne doit manger que peu; on lui donne du son mouillé, & on le promene souvent au petit pas, le tenant en main. Quand son battement de cœur sera cessé, & que le cheval sera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloës

pour un cheval ordinaire, & deux pour un qui est très-grand, une once d'agaric en poudre, & une once d'iris de Florence; on mêle le tout dans une pinte de petit-lait, & on le donne tiéde au cheval, qui sera bridé quatre heures avant la prise. Le lendemain le cheval se purgera; il faut le promener de tems en tems.

BLEIMES. Ce sont certaines meurtrissures ou inflammations qu'un sang corrompu cause dans le sabot entre la sole & le petit-pied.

Remède. On ouvre d'abord le mal jusqu'au vif, afin d'en faire sortir la matiere; & on met dedans du baume ardent ou de l'huile de merveille; ensuite on enveloppe le sabot avec une rémolade composée de suie & de térébenthine, ou bien on y met un onguent dont voici la composition.

Ayez des cendres de sarment une livre, même poids de suif, & autant de sang de cochon; faites fondre le suif, & incorporez les cendres, puis le sang; laissez bien chauffer cette composition, & l'appliquez ensuite sur les soles le plus chaudement qu'il est possible. Il faut bander le pied après l'avoir rempli de fiente de cheval, ce qui empêche que la matiere ne souffle au poil: si cela arrivoit, il seroit à propos de se servir d'eau vulnéraire.

Si le mal s'opiniâtre, & que la matiere cause du ravage au pied, on ne balancera point à dessoler le cheval, on y mettra dessus, de l'huile de merveille toute chaude, on enveloppera le pied de filasse, & on appliquera par-dessus, une rémolade faite ainsi.

Prenez du jus d'absynthe, de celui de plantain, de roses, de bourrache & de guimauve, de chacun trois onces, deux livres de vinaigre, demi-livre d'huile d'olive, six petites poignées de farine de froment, & demi-livre de branche-ursine; faites bouillir le tout ensemble, & le mettez sur le pied du cheval. Il faut tous les jours renouveller la rémolade, & nettoyer la plaie lorsqu'on la panse.

Les bleimes proviennent quelquefois des atteintes que les chevaux reçoivent, ou de petites pierres, ou du gravier qui se coule entre la sole & le fer: il n'en faut pas davantage pour la fouler & la meurtrir. Un fer mal posé peut aussi causer ce mal, qui fait souvent faire quartier neuf au cheval.

Il n'est pas difficile de guérir les bleimes dès qu'elles commencent à paroître: il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal, & ôter la sole meurtrie; ensuite, pour mûrir la matiere, on y applique, dans un bon bandage sur des étoupes, un oignon de lys, de l'huile d'olive & de la poix de Bourgogne, à égale portion, qu'on aura bien fait bouillir ensemble.

BOULET blessé. Lorsqu'il arrive quelques blessures sur le boulet, il faut délayer de la mie de pain dans de la biere, comme si c'étoit de la colle, & la faire cuire; quand elle est cuite, on jette dedans, de l'onguent rosat & du populeum, de chacun gros comme le pouce; ensuite on en fait un cataplasme sur un morceau de linge, & on le met sur le boulet malade: après on trempe dans de l'eau chaude, où l'on a jetté quelques gouttes de vinaigre, des compresses que l'on met sur le cataplasme. Il faut avoir soin, jusqu'à ce que le boulet soit guéri, d'humecter de tems en tems ces compresses avec cet oxycrat.

Le CAPELET est une tumeur tendre, mollasse & même mobile sous la main, qui naît à la pointe ou à la tête du jarret du cheval, où elle s'engendre d'une matiere flegmatique & froide: il ne fait point de douleur au cheval, & ne l'empêche point d'agir; c'est seulement une difformité à la jambe.

Remède. Il n'y a qu'à le frotter avec de bon vinaigre, où l'on aura mis dissoudre du sel nitre, armoniac ou commun, vitriol ou autre acide, ou y mettre une emplâtre de fiente de vache cuite avec des guimauves, ou simplement de la résine

avec de la fiente de chevre; on peut encore, après avoir frotté le capelet avec de l'eau-de-vie & de l'huile de noix bien battues ensemble, mettre une emplâtre de sel armoniac, de vin & de gui de chêne, & renouveller cette emplâtre jusqu'à ce que la tumeur soit dissoute.

La CATARACTE est une membrane ou pellicule qui s'engendre dans l'humeur aqueuse, entre l'humeur crystalline & la prunelle de l'œil du cheval.

La cataracte noire est incurable, la claire, qui est blanche, bleue, grise ou jaune, peut être ôtée par un Maréchal adroit, ou guérie & dissoute par les collires & les remédes rafraîchissans, dans lesquels entrent la graine de lin & le miel, les jus de fenouil, de verveine & de lierre, le suc d'oignon, l'huile de papier & de lin, sans que pendant tout ce tems le cheval mange d'avoine. Voyez ce qui sera dit ci-après aux mots *Ongle en l'œil, ou Yeux.*

CERVEAU. Maladies du cerveau: les chevaux sont sujets à des fluxions d'humeurs qui leur tombent du cerveau par les naseaux, & qui sont quelquefois fort dangereuses, lorsqu'on les néglige: les unes sont causées par quelque froidure que le cheval a soufferte; & la lymphe qui flue pour lors, est claire & liquide: les autres sont impliquées, c'est-à-dire, mêlées de quelqu'autre humeur plus mauvaise, & qui paroît visqueuse ou blanche, jaune ou sanguinolente, & quelquefois de mauvaise odeur: ces symptômes sont plus mauvais que les premiers; car souvent ils sont suivis d'une toux qui incommode fort le cheval; ou d'un rhume qui le morfond.

Remède. Comme le premier écoulement n'est composé que d'un flegme dont le cerveau se décharge, il y en a qui donnent à mâcher au cheval malade de la racine de pyrethre ou de celle de staphis-aigre: ces plantes ont un acide capable d'émouvoir l'humeur superflue, & de la faire fluer, ce qui soulage le cheval.

Le suc de la petite éclaire, mis par injection dans les naseaux du cheval, est spécifique pour faire couler les mauvaises humeurs qui chargent le cerveau, & qui proviennent du froid: l'encens pulvérisé & mêlé avec du vin, opere le même effet, ainsi que l'aristoloche ronde, infusée dans du vin. Quelques-uns, au lieu de seringuer ces liqueurs dans le nez du cheval, lui levent la tête en haut avec la bride, & les lui font couler dans les naseaux.

Lorsqu'un cheval a le cerveau refroidi, on prend une once de fénugrec, on le fait bouillir dans de l'eau de fontaine avec une livre de farine de froment: c'est la boisson ordinaire qu'il lui faut donner jusqu'à ce qu'il soit guéri.

CHANCRE sur la langue est une espéce de limon épais qui s'y forme. Pour le guérir, on prend du vinaigre, du sel & du poivre qu'on mêle bien ensemble, & on en frotte la langue malade.

CHICOTS ne sont autre chose que des éclats de bois qui s'enfoncent dans les pieds des chevaux, & qui percent la sole, de maniere que le petit-pied étant atteint, les chevaux en souffrent un mal insupportable: ces blessures sont dangereuses, si on les néglige.

Remède. Un valet doit arracher le chicot, aussi-tôt qu'il s'apperçoit que son cheval en a pris: c'est bon signe s'il en sort du sang; & s'il n'en sort point, cela ne doit pas l'empêcher de continuer son chemin, en cas que le cheval ne boite pas; mais s'il boite, il n'y sçauroit trop tôt apporter du remède. Il doit donc s'en retourner incontinent à la maison; ou s'il en est éloigné, mener le cheval le plus doucement qu'il pourra, & à la premiere habitation, le secourir en faisant fondre dans la plaie de la cire d'Espagne, pour empêcher qu'il n'y entre ni gravier ni boue, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à l'écurie. Là il prendra de l'huile d'olive, de la térébenthine & de la poix-résine, le tout fondu ensemble & bien chaud, en mettra

très-chaudement dans le trou du chicot, & le bouchera avec des étoupes, enveloppera le pied du cheval, & le laissera en repos jusqu'à parfaite guérison.

Quelques-uns, lorsque le cheval est arrivé au logis, mettent d'abord sur le mal, de l'esprit de vitriol, & l'appliquent à froid; ou bien ils y mettent de l'huile de merveille, & bouchent bien le trou avec du coton ou de la filasse, & une bonne rémolade par-dessus qu'ils empaquetent bien.

Si le mal est invétéré, ou que le chicot ne paroisse point, on le découvre avec un boutoir, & après on le sonde doucement avec une plume pour en trouver le fond; ensuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille, qu'on jette dans le trou, & qu'on bouche avec du coton ou de la filasse, & par-dessus une rémolade: on panse tous les jours ainsi le cheval, jusqu'à ce qu'il ne boite plus. Il faut, en le pansant, avoir bien attention de faire sortir la matiere qui peut y rester; & si la seconde fois qu'on le panse, la rémolade est trop séche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorsque le mal perce dans le paturon, il n'en vaut que mieux, & le pied en reçoit du soulagement; mais s'il sort des eaux rousses au lieu d'une matiere blanche & liée, c'est une mauvaise marque. Si après avoir pansé un cheval quelques jours, on n'y trouve point d'amendement, il faut ouvrir davantage le mal; cela soulagera le pied, & fera que le remède agira avec plus de force. Si ce chicot est dans un endroit fort dangereux, comme au bout ou à côté du bout de la fourchette, & s'il perce dans le petit-pied, il faut mettre autour du sabot un restrainctif & un morceau de vieux oing au-dessus du talon ou paturon, & la rémolade dans la sole; on charge toute la jambe & toute la cuisse, si c'est de derriere, avec de la lie de vin: quand elle commence à s'échauffer, on l'épaissit avec de la farine; ensuite on y ajoute une livre de miel, & tout chaudement on en charge tous les jours la cuisse malade du cheval.

Pour nourriture alors on donne au cheval du son mouillé, dans lequel on met deux onces de foye d'antimoine un jour, le lendemain deux onces de poudre cordiale, & le troisiéme jour, rien que le son; le quatriéme jour, on reprend le foye d'antimoine, ensuite la poudre, & l'on continue ainsi jusqu'à ce que le cheval soit guéri. Si l'os du petit-pied est piqué bien avant, la cure en est longue & dangereuse; il faut presque toujours qu'il tombe en esquilles; c'est pourquoi on le dessole: c'est l'expédient le plus sûr; & si après deux jours qu'on s'est servi d'huile de merveille, le cheval ne guérit pas, c'est une marque que le petit-pied est blessé dangereusement; s'il en sort du sang, après qu'on en a ôté la tente, c'est signe qu'il faut qu'il tombe en esquilles.

Aussi-tôt que l'esquille d'os ou quelque corps étranger a quitté ou quitte le petit-pied, le cheval ne boite plus, pourvû qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber; mais la nature est longue à faire cette opération; & pour faire détacher une esquille, on se sert de sublimé en poudre, mêlé avec de l'égyptiac, qu'on applique dessus; ou bien on prend du vitriol ou de l'aloës, & de l'euforbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'esprit de vin. On peut au second appareil, lorsqu'on sent qu'il y a esquille à détacher, & qu'on peut mettre le remède dessus, se servir de deux tiers d'opium & d'un tiers de sublimé, mêlé avec de l'esprit de vin, & en mettre sur le mal avec un plumasseau, frotté d'égyptiac par-dessus. On doit avoir attention que la chair ne surmonte point lorsqu'il y a une esquille à tomber, & que cette chair n'en couvre point l'ouverture: si cela arrive, il faut y mettre du sublimé pour manger la chair, & continuer ainsi jusqu'à la chûte de l'esquille, en vous servant toujours de sublimé & d'égyptiac pour mettre sur le mal. Quand l'esquille est tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumasseau mouillé d'eau-de-vie, & panser ainsi tous les deux jours

jours l'endroit d'où l'esquille est tombée, jusqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

Autres remédes pour les simples chicots ou encloüures. Prenez de l'ortie commune, & pilez-la bien avec de la vieille graisse de porc, faites parer la corne, & ôtez le clou ou le chicot; ensuite remplissez le trou de cet onguent, & remettez le fer.

Ou bien, il faut faire découvrir la plaie, & faire bouillir dans une cuillier de Maréchal, de l'huile & du sucre, le mettre dans le trou de la blessure, mettre quelque peu de suif par-dessus, de crainte qu'il n'y entre quelque gravier, & ne point mener à l'eau le cheval, qu'il ne soit guéri.

CIRONS qui viennent à la queue des chevaux, & qui rongent la racine des crins.

Remède. On mêle dans du sain-doux, une once de vif-argent, amorti dans une once de térébenthine, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cendres, & on en frotte pendant cinq jours, la racine des crins.

Il y a aussi des *Cirons* qui sont de petits boutons blanchâtres, qui viennent au-dedans des lévres des chevaux. Il en sera parlé ci-après, au mot *Dégoût*.

CORNE. Pour faire revenir la corne au pied d'un cheval, qui la peut perdre par bien des maladies & accidens, prenez une demi-livre de cire neuve, un quarteron de térébenthine, autant de suif de bouc & de mouton, un demi-quarteron de miel, & autant d'huile d'olive; faites bouillir le tout jusqu'à consistance d'onguent, & frottez-en l'endroit de la corne au-dessus de la couronne.

Quand la corne est seulement séche ou usée, on y met du *Surpoint* pour la rétablir. Le surpoint est la raclure que les Corroyeurs tirent de leurs cuirs imbibés de suif, quand ils leur donnent la derniere préparation.

COUP. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ce qui lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte ou de trop de travail, & d'une longue fatigue.

Remède. On guérit l'enflure ou le coup, en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait bouillir doucement sur un feu clair, en le remuant toujours; & dès qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble. Lorsqu'on juge que cette espéce d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frappé, ou les jambes, si elles sont enflées : ce remède ne manque point de produire un bon effet.

COURBATURE. Maladie causée par une chaleur étrangere qui vient aux chevaux pour avoir été surmenés, ou pour avoir pris de mauvaise nourriture; ce qui leur cause des obstructions dans les intestins & dans le poulmon. Elle donne les mêmes signes que la pousse.

Remède. On donne au cheval courbatu, deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé; il faut lui en donner tous les jours, jusqu'à ce que la courbature soit guérie. Si le cheval est dégoûté, on lui fera prendre l'*Armant*, dont voici la composition. Il faut prendre une livre de miel, & le faire un peu chauffer, un demi-verre de bon vinaigre, & un peu de farine de froment cuite au four; on mêle le tout ensemble, on le fait cuire doucement dans un pot, on y ajoute de la cannelle rapée, & pour un sol de clous de gérofle pulvérisé : cette composition étant cuite, on la fait prendre au cheval.

Si ces remédes ne réussissent pas, ayez deux onces d'*Arum*, & laissez-les infuser durant vingt-quatre heures dans du vin blanc; il faut que cette plante ait été prise avant qu'elle ait produit des feuilles, la couper par morceaux, & la mettre sécher au four. Pour vous en servir, pulvérisez-la subtilement, ajoutez-y une demi-livre de souffre, & deux onces de pas-d'âne, le tout en poudre, & bien mêlé

avec la précédente; ensuite donnez-en deux cuillerées au cheval dans du son, une heure après qu'il a été bridé. Si la courbature ne se passe point, on pourra faire prendre au cheval, un demi-gros de thériaque, & six grains de safran en poudre.

COURBE est une tumeur dure & calleuse, qui vient en longueur au-dedans du jarret: elle est plus ordinaire aux chevaux de tirage qu'aux autres, parce qu'ils fatiguent plus du jarret.

Reméde. Le meilleur est le feu: cependant il ne guérit pas tout le mal, mais il le resserre, & empêche la courbe de grossir. Il faut donner le feu légérement, & faire ensorte que les raies soient en couleur de cerise; après on met dessus toute la partie qui a eu le feu de la poix noire fort chaude, & de la bourre sur la poix: on laisse tomber l'escarre, & ensuite on bassine les plaies avec de l'eau-de-vie.

Autre reméde. Lorsqu'une courbe est récente, on peut la dissoudre en y appliquant une emplâtre de mercure sous une plaque de plomb frottée de vif-argent, ou quelqu'autre topique résolutif dans lequel le mercure est employé.

Si on a négligé la courbe dans son commencement, & que le cal qui la couvre se soit durci, on se servira d'emplâtre de *Galbanum*: ce reméde est plus puissant que le précédent, & peut par ses parties âcres, briser & dissoudre la courbe.

On peut encore y ajouter l'antimoine en poudre: toutes ces emplâtres font croître des pustules sur la tumeur, d'où sortent les mauvaises eaux qui y sont enfermées.

Autre reméde. Il faut prendre du verd-de-gris, du mercure & du souffre, de chacun trois gros, deux gros de cantharides, autant d'euforbe; pulvériser le tout subtilement, l'incorporer avec de l'huile de laurier, & en faire un onguent qu'on applique sur le mal avec un bandage.

COURONNE. La couronne du pied du cheval est sujette à plusieurs infirmités qui portent le nom de cette partie où elles se jettent: ce sont ordinairement des eaux & des restes de quelqu'autre mal survenu au pied du cheval.

Pour y remédier, il n'y a donc qu'à dessécher ces eaux: pour cela, on prend de la cendre de papier & du tabac rapé, autant de l'un que de l'autre; on met l'un & l'autre dans de l'huile d'olive, on bat bien le tout, & on l'applique à froid sur le mal, avec de la filasse par-dessus.

Quelques-uns prennent des feuilles de camomille, racine d'ortie, & feuilles de lierre à dose égale, une livre d'huile d'olive, & un verre d'esprit de vin; ils font cuire le tout ensemble à petit feu, ils y mêlent du verd-de-gris, & de la noix de galle en poudre, ils incorporent le tout, & achevent de le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent; ensuite ils en frottent la couronne, & la guérissent par ce moyen.

La CRAMPE se passe presque toujours en faisant un peu aller le cheval; mais s'il continue à traîner la jambe, il n'y a qu'à lui laver & frotter le jarret.

CRAMPONS. C'est un mal qui vient à la partie de devant du paturon, & sur les deux tendons, & qui s'étend jusqu'à l'ongle: ce mal est dangereux; il cause souvent de la douleur au cheval, & le fait boiter.

Les crampons viennent aux chevaux de quelque coup qu'ils ont reçu, ou de ce qu'ils ont trop travaillé: alors il s'y amasse des humeurs flegmatiques.

Remédes. Quand la tumeur est douloureuse, elle est mal aisée à guérir: cependant, pour arrêter les humeurs qui y tombent, il faut tirer du sang au cheval, à la veine au-dessus du genou, lorsque les crampons sont récens; mais si le mal vieillit, & qu'il ne suppure plus, on le saignera de la pointe du pied. Ensuite on rase le poil de dessus la tumeur, & on y met quelque cataplasme résolutif, comme celui dont voici la composition.

Prenez feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-ursine, de chacune

une poignée; faites-les cuire en eau avec beurre vieux, huile rosat, & graisse de veau, de chacun une once; ajoutez-y un demi-gros de safran, & laissez bien bouillir & réduire le tout jusqu'à consistance d'onguent, ensuite appliquez-le sur le mal.

Ce cataplasme sert pour adoucir & arrêter la fermentation des humeurs qui s'y jettent: après cela, si la tumeur ne se dissout pas, on se servira de l'onguent que voici.

Prenez du galbanum & armoniac dissous en vinaigre, storax liquide, cire, résine, encens, hyssope, baies de laurier, de chacun une once; une once & demie de poix, autant pesant de vin blanc, & six onces de térébenthine; pulvérisez tout ce qui peut se réduire en poudre, mêlez le tout, & le faites bouillir & réduire en onguent, dont vous ferez une emplâtre.

CRAPAUDINE. Ulcere qui naît au-devant des pieds des chevaux, & plus haut que la couronne.

Reméde. S'il y a inflammation ou enflure, on prend quatre onces de cumin, huit gros de térébenthine, autant de gomme arabique, de la farine de lin & du vieux lard, de chacun deux onces, quatre onces de gomme adragant, autant de camomille & de roses, & une demi-livre de miel, on pulvérise toutes les drogues, on les mêle & on les fait cuire dans deux pintes de vin, les laissant réduire en consistance d'onguent dont on frotte le mal, soir & matin, le plus chaudement qu'il est possible.

On y emploie aussi le savon noir avec l'esprit de vin; ou bien on prend une livre de couperose blanche ou de vitriol, & autant de salpêtre, qu'on met dans un pot vernissé avec quatre pintes d'eau; on fait bouillir & réduire le tout à moitié, & on garde cette eau pour s'en servir jusqu'à ce que la crapaudine soit guérie.

CREVASSES. Ce sont effectivement des petites fentes qui croissent aux plis des paturons; ce qui vient d'une humeur âcre & maligne qui les fait ouvrir en s'évacuant: ce mal sent extrêmement mauvais, fait boiter le cheval tout d'un coup, & lui est fort sensible.

Il y a plusieurs sortes de crevasses; les unes plus grandes, & semblables à de petites croutes en forme de gale; quelques-unes sont séches; d'autres humides, jettant des eaux très-puantes. Les crevasses viennent en hiver, lorsque les chevaux cheminent dans l'eau ou dans la boue, & qu'on néglige de leur nettoyer les paturons. Elles se forment aussi lorsqu'en été les chevaux restent dans une écurie où on laisse croupir le fumier.

Remédes. Rasez d'abord les endroits où paroissent les crevasses; ensuite frottez-les d'huile de chenevis ou de lin, ou d'esprit de vitriol.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, & frottez-en les crevasses, elles guériront.

Pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suie, de verd-de-gris & de miel, le tout bouilli ensemble; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, & on l'appliquera sur le mal.

Ou bien on lave les crevasses soir & matin de son & de vin tiéde; on les frotte d'un onguent fait avec cendres de chaux vive, autant de l'un que de l'autre, mêlées avec du miel & de bon vinaigre.

D'autres lavent le mal avec de l'eau de lessive & du savon noir; ensuite, après l'avoir bien essuyé pendant cinq jours soir & matin, ils les frottent de beurre & d'althea bouillis ensemble.

Il y en a qui mettent dessus une emplâtre composée de figues séches & de sel pilé, de chacun six onces, & de senevé, pulvérisé, le tout mêlé ensemble, & délayé dans du bon vinaigre.

On peut encore dessécher les crevasses en les frottant deux fois le jour de vin

chaud, dans lequel on aura fait bouillir des roses séches, de la camomille, anis, sauge, écorces de grenades, & absynthe, de chacune une poignée, & le tout cuit ensemble.

Ou bien on fait un onguent avec suc de lierre & huile de noix, de chacun six onces, cire neuve & térébenthine, de chacune trois onces; huile d'euforbe, encens pulvérisé & mastic, de chacun une once; deux livres de lard battu avec vinaigre, le tout bouilli ensemble & réduit au tiers: étant cuit, on y ajoute demi-livre de miel, qu'on y incorpore bien avant que de s'en servir: ce remède est spécifique.

CRINS. Pour faire croître les crins, ou les faire revenir lorsqu'ils sont tombés, on fait bouillir dans un poëlon ou autre vaisseau, trois demi-septiers de sang de porc, une once & demie d'alun en poudre, trois poignées de crotes de chevre fraîches, trois quarterons de miel, & on en frotte les crins.

DARTRES vives ou farineuses, sont une espéce de gale: c'est pourquoi on renvoie ci-après, au mot *Gale*.

DÉGOUST. On appelle un cheval dégoûté, non-seulement quand il ne mange point du tout, mais aussi quand il mange beaucoup moins ou beaucoup plus mollement qu'à l'ordinaire, ne faisant que tâtonner & éparpiller son avoine: c'est au valet à y être tous les jours attentif.

Le dégoût vient au cheval, ou d'avoir été trop poussé au travail, ou d'humeurs âcres & malignes qui se jettent sur la bouche.

Remédes. Faites-lui manger force raves ou raiforts avec les feuilles, ou bien des bettes-raves cuites, trempées dans le vinaigre: ce remède lui fera revenir l'appétit. L'herbe qu'on appelle presle, ou queue de cheval, y est encore fort bonne.

Quand le dégoût des chevaux est causé par des petits cirons qui sont au-dedans de leurs lévres, dessus & dessous, & qui leur causent de la démangeaison, ce qu'on remarque lorsque les chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire; pour y remédier, on coupe la premiére peau au-dedans des lévres où sont les cirons, avec un bistouri, & on frotte la plaie avec du sel & du vinaigre. Si le cheval n'a pas encore repris goût après ces remédes, il faut pour ôter la cause interne du mal, le saigner au palais, & lui donner deux picotins de son mouillé après la saignée.

On peut encore lui donner quelques lavemens rafraîchissans avec une décoction de bonnes herbes, & ensuite un armant composé d'une demi-livre d'huile rosat, d'une mie de pain rassis, de muscade, d'orviétan & de cannelle, une demi-once de chacun; on met le tout en poudre, & on le lui fait prendre avec un peu de vinaigre.

Autre remède. Mettez dans deux verres de verjus ou de vinaigre, sept ou huit gousses d'ail concassées, deux onces de sel menu, & une demi-livre de miel; le tout bien mêlé & remué, & frottez-en les gencives, les lévres & la langue du cheval.

Une once d'*assa fœtida*, enveloppé dans un linge ou des étoupes qu'on lui donne à ronger, est encore très-bonne pour le ragoûter.

D'autres ne font que mettre entre les dents mâchelieres du cheval, une branche de laurier ou de figuier de la grosseur du pouce, pour qu'il la mâche; ensuite ils frottent cette branche de miel commun, ou de vinaigre rosat, & la lui redonnent à mâcher pour lui faire revenir l'appétit.

DÉMANGEAISONS. Il survient aux chevaux des démangeaisons aux jambes, ou lorsqu'ils sont vieux, ou quoique jeunes, quand après avoir bien travaillé, ils ont eu un peu de repos; ils se frottent les jambes jusqu'à emporter le poil. Cette incommodité est causée par des sérosités âcres, par des cirons & des vers, qui s'engendrent dans le cuir des animaux: cela vient aussi d'une trop

grande fermentation de sang, qu'on abat par la saignée & les remédes rafraîchissans.

Ou bien on fait une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures, sur les cendres chaudes; ensuite on en frotte deux fois seulement l'endroit où est la démangeaison, & elle se passe. Il est bon, après l'application de ce reméde, de saigner le cheval aux arcs, si la démangeaison est aux jambes de devant, ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

Les pilules de cinabre sont encore spécifiques, ainsi que le foie d'antimoine; ou bien il faut prendre une poignée de sel policreste, le donner au cheval dans du son mouillé, pendant tout le tems que dure la démangeaison, & le baigner ensuite: tous ces remédes sont rafraîchissans, & calment la fermentation du sang qui cause le mal.

Quant à la nourriture du cheval, elle sera de son mouillé, & on aura soin de lui ôter l'avoine; on le purgera lorsque la démangeaison sera tout-à-fait passée.

DESCENTE ou *Hernie*. On la connoît par l'enflure des bourses du cheval, qui sont quelquefois grosses comme la tête: ce mal leur vient par les trop grands efforts qu'on leur fait faire, soit au trot ou à la course, ou lorsqu'on les pousse trop rudement dans les harnois.

Remédes. Les descentes ne sont pas toujours douloureuses; quelquefois elles causent une douleur piquante à l'aine, sur-tout au commencement qu'elles se forment. Dans les grandes descentes, le cheval est toujours fort resserré du ventre: c'est pourquoi il faut lui donner un lavement laxatif.

On prend trois poignées de mélilot, autant de pariétaire, & pareille quantité de camomille; on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait bouillir & réduire à moitié; on passe cette décoction; on y mêle une demi-livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel, & deux onces de casse; on mêle le tout ensemble, & on le donne tiéde au cheval: ensuite le Maréchal lui fait rentrer les parties tombées; si elles se replacent aisément, il n'y a rien à craindre; il faudra seulement y appliquer ce reméde.

Prenez une demi-livre de cendres de sarment, trois onces de miel, quatre onces d'huile d'olive, six échalottes, deux onces de beurre frais, quatre onces de plantain, deux onces de suif, & deux livres de vin blanc ou décoction de pois chiches; faites un peu bouillir le tout, remuez-le bien, & l'appliquez chaudement sur les bourses du cheval.

Il faut pour cela faire un sac en rond: y mettre des étoupes tout autour, & sur ces étoupes la fomentation dont on vient de parler. On applique ce reméde jusqu'à trois fois, pour rétablir les parties dans leur situation ordinaire.

La DIARRHÉE est une sorte de flux de ventre, où les humeurs se vuident sans ulcérer les boyaux: elle vient aux chevaux pour avoir eu froid, ou pour s'être trop échauffés au travail, ou avoir trop pris de fatigue; ou bien lorsqu'ils boivent incontinent après qu'ils ont mangé de l'orge, ou pris quelque mauvaise nourriture.

Remédes. Il ne faut point négliger la diarrhée, parce qu'on risque de perdre le cheval; il est bon aussi de ne la point arrêter tout d'un coup, parce que croyant faire un bien, on pourroit causer du dérangement dans le corps du cheval: il est bon de laisser un peu agir la nature.

On y remédie en le nourrissant de bon foin, & ne lui donnant à boire que de l'eau échauffée & non crue, ou d'une eau mêlée de farine de froment & de poudre de grains de raisin brûlés.

Ou bien, on prend des fleurs d'épine-vinette dans la saison, ou du fruit qui

n'est pas encore mûr, & on le met dans de la pâte avec eau de rhue ou graine de patience; on y ajoute un peu de vin, de l'écorce de grenade pulvérisée, & du suc de plantain; on forme du tout des pilules que l'on donne au cheval.

Quelques-uns lui font prendre de la poudre de corne de cerf ou de galle brûlée, ou de la poudre de coriandre infusée dans du vinaigre avec eau de pluie. Les nesfles ou les cormes non mûres, sont encore très-bonnes; il faut les hacher & les faire avaler au cheval dans du vinaigre.

Les poudres de balaustium, de spodium, de bol d'Arménie ou de gomme arabique, sont très-bonnes, de même que la décoction de prunelles ou de racine d'épine blanche, ainsi que les pilules, dont voici la composition.

On prend dix gros de roses séches, six de semence d'oseille, graine d'acacia, rhue, coriandre pulvérisée & infusée dans le vinaigre, de chacune deux gros & demi, gomme arabique & sang de dragon, de chacun un gros & demi, & deux gros d'amydon, le tout en poudre & bien mêlé ensemble; on en donne au cheval une once à chaque fois.

DYSENTERIE. C'est un flux de ventre plus dangereux que le précédent, qui est toujours suivi de sang avec corrosion des intestins: on le connoît lorsque le cheval se plaint, qu'il fait diverses contorsions, que sa fiente est mêlée de sang, & qu'elle ressemble à des raclures de boyaux.

Remédes. Ce mal vient au cheval pour avoir eu trop chaud ou trop froid. Dans le premier cas, on le saigne de la veine du cou, & pour breuvage, on lui donne du suc de plantain, de la fiente de chevre & du vinaigre, le tout mêlé ensemble; ou une décoction d'écorce de chêne, c'est-à-dire, de cette écorce déliée qui est entre la grosse écorce & le bois, mêlée dans une pinte de vin.

Quelques-uns se servent de semence de rhue pulvérisée, qu'ils mettent dans du vinaigre ou du vin: d'autres recommandent pour ce mal, la décoction de chicorée sauvage, de plantain, d'oseille & d'écorce de grenade mêlées ensemble dans de l'eau. La coriandre pilée, le bol d'arménie, & le sang de dragon mis en poudre, y sont spécifiques.

Si la dysenterie vient de froid, on lui donne à boire une décoction faite avec de la farine de châtaignes ou de féves dans du gros vin. Il y en a qui emploient la poudre de cumin ou d'anis rôti, qu'ils mêlent dans une décoction de rhue ou de myrte, & d'eau de plantain. Il faut une pinte ou trois chopines de breuvage, selon que le cheval malade est plus ou moins gros.

Si ces breuvages n'arrêtent pas la dysenterie, on y emploie les lavemens; & pour cela on prend feuilles de rhue une bonne poignée, quatre jaunes d'œufs durs délayés, & suc de plantain; on fait bouillir le tout dans trois chopines d'eau, & on le donne tiéde au cheval.

D'autres font une décoction de tête de mouton, eau d'orge & jaunes d'œufs durs, ou eau de pluie, il n'importe; ils y mêlent de la rhue, du myrte & des calices de glands, & laissent bouillir le tout; ensuite ils le donnent tiéde au cheval.

DYSURIE, ou *Flux d'urine*. Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux que la rétention, si l'on n'y remédie aussi-tôt. Ce mal vient du trop grand travail, & particuliérement aux jeunes chevaux, qui pour lors, sont extrêmement échauffés.

Remédes. Pour le guérir, on doit d'abord éteindre la chaleur qui le cause, leur ôter l'avoine, & ne les nourrir que de son mouillé: il faut leur donner ensuite un lavement rafraîchissant, composé d'une poignée de chicorée sauvage, autant de poirées ou bettes, de mauve, de guimauve, de pariétaire & de camomille, qu'on aura fait bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, où l'on aura

mis deux onces de miel rosat, & trois cuillerées d'huile d'olive ou de noix.

Le lendemain de ce lavement, on saignera le cheval; le jour d'après la saignée, on lui réitérera le lavement, & on le saignera une seconde fois le jour suivant: on tire deux livres de sang à chaque saignée.

Cette pratique observée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée; qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir; & le tout étant mêlé dans un seau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra, & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin; sur-tout qu'on ne la lui épargne pas toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande altération qu'il a dans les entrailles; car plus il en boira, plutôt il sera guéri. Lorsqu'il pissera à son ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

EAUX. Il survient quelquefois des eaux aux jambes des chevaux, qui sont très-dangereuses si on n'en fait arrêter le cours: elles sont jaunes pour l'ordinaire, & puantes. On se sert d'acides pour les guérir.

Mais avant que d'en venir là, on commence par saigner le cheval à la veine du cou, & ensuite tous les matins, durant huit jours, on lui fait avaler le breuvage qui suit.

Prenez dix onces de salsepareille, mettez-la dans un pot, que vous boucherez bien, après y avoir ajouté quatre pintes d'eau; laissez infuser cela sur la cendre chaude pendant douze heures. Cela fait, laissez cuire cette infusion à feu lent, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un quart; coulez-la ensuite, & la donnez à boire au cheval: il en faut une pinte chaque jour. Après qu'il a pris ce reméde, qui le fait suer, on applique sur les jambes malades, l'emplâtre dont voici la composition.

On prend de la poudre à tirer, du verd-de-gris, de la couperose, de chacun quatre onces, deux onces de noix de galle en poudre; on mêle le tout, on y ajoute deux livres de vieux oing, & ensuite on le fait bouillir en le remuant: après on y met une once de sublimé corrosif, & deux verres d'esprit-de-vin; & lorsque cette mixtion est réduite en onguent, on s'en sert pour guérir les eaux.

C'est pour l'ordinaire aux paturons, aux boulets, & quelquefois entiérement sur la jambe, que paroissent ces mauvaises eaux, qui deviennent très-dangereuses lorsqu'on les néglige. Elles sont toujours précédées de quelques enflures qu'on dissipe en frottant l'endroit avec une décoction de soufre & d'urine.

Ces eaux se guérissent encore avec une eau composée d'une livre & demie de couperose blanche, & autant d'alun, le tout bouilli & réduit à moitié.

Quelques-uns, pour dissiper l'enflure qui précéde souvent ces eaux malignes, frottent l'endroit avec une éponge, qu'ils ont fait bouillir dans de l'eau de lessive mêlée de nitre, sel & vinaigre, ou avec une éponge seulement imbibée d'eau de savon noir ou d'eau de chaux, le plus chaudement qu'il est possible. D'autres frottent l'enflure avec de l'huile d'euforbe mêlée de poivre, & y appliquent une emplâtre faite avec huile d'anis, cire & hyssope séche, ou composée de poix-résine ou de térébenthine, de chacune partie égale, bouillies dans du sain-doux ou huile d'olive.

EBULLITION de sang. On voit souvent de certaines petites enlevures qui surviennent aux chevaux, & qui font toujours plus de peur que de mal; car on les prend quelquefois pour du farcin, quoique ce ne soit qu'une ébullition de sang. Voici le reméde.

Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval, en y mêlant une once de foie d'antimoine par jour; il se sentira bientôt rafraichi, & les ébullitions disparoîtront.

Quoique ce mal vienne d'une grande abondance de sang, qui excite par tout le corps du cheval, une chaleur extraordinaire; cependant il ne faut le saigner que

quand le reméde ci-dessus ne fait point effet ; car souvent la saignée fait rentrer les ébullitions, & donne la fiévre au cheval. Ce n'est donc que quand le mal s'opiniâtre, qu'il faut de nécessité, pour calmer & purifier le sang, avoir recours à une petite saignée.

Si par l'événement elle se trouvoit faite mal à propos ou sans fruit, il faudroit donner au cheval, le lavement qui suit.

Ayez des feuilles de mauve, guimauve, & pariétaire, de chacune deux poignées ; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau commune, coulez la décoction, & en prenez trois chopines ; laissez-y dissoudre une demi-livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de séné infusé, & donnez ce lavement au cheval.

Une heure après, prenez un demi-septier de vin, mettez-y une once d'orviétan ou de thériaque, & donnez-lui ce breuvage.

Le foie d'antimoine est encore excellent : on en met une once chaque jour dans du son mouillé, qu'on lui donne pour nourriture : d'autres y mêlent une once & demie de crystal minéral. Lorsque le mal est passé, on purge le cheval.

ECORCHURE. Il vient quelquefois après un long voyage, une écorchure dans le pli des arcs des chevaux, ou quand on n'a point attention en les pansant, de bien nettoyer cet endroit.

Remédes. Pour guérir cette écorchure, on y met à froid du miel & de la graisse de rognons de mouton, autant de l'un comme de l'autre, mêlés ensemble.

EFFORTS de reins. Les chevaux de carrosse & de tirage y sont assez sujets. Quand vous les verrez feindre des reins, couvrez-les d'une grande peau de mouton, rasez-les à l'endroit de la partie douloureuse, & appliquez-y à froid une emplâtre composée de bol, grande consoude, galbanum, sel armoniac, sang de dragon, mastic & oliban, par portion égale ; le tout bien pulvérisé & mêlé avec des blancs d'œufs & de la farine de froment.

EFFORT d'épaules ou de hanches. Voyez *Entr'ouvert*.

ENCASTELURE. C'est quand les talons sont retrécis, ou qu'ils pressent si fort le petit-pied, que le cheval boite ou ne marche pas à son aise.

Ce mal est quelquefois héréditaire au cheval ; ou bien il lui vient, parce que le pied n'a pas assez de nourriture, à cause de quelqu'accident qui est survenu aux épaules ou aux bras du cheval, ou parce qu'on a trop laissé dessécher le pied ; ou enfin par l'ignorance du Maréchal qui ouvrant trop les quarts, & retranchant trop de l'ongle, est cause qu'il se retrécit & se desséche : ce qui rend le pied du cheval difforme & mauvais.

Les chevaux les plus sujets à l'encastelure, sont ceux qui ont le pied cerclé, ou sont trop hauts ou trop forts de talon.

Remédes. On doit toujours tenir la corne du pied du cheval molle & fraîche, & les talons bas. Il faut aussi le faire ferrer avec de demi-fers ; & comme le cheval encastelé a toujours le pied malade & douloureux, on le lui met plusieurs fois par jour, dans de l'eau chaude où l'on a fait bouillir du sel, jusqu'à ce qu'on sente qu'il n'y a plus de chaleur : ensuite on y applique une charge faite avec son vieux oing & gros vin, le tout bouilli & mêlé ensemble ; ou avec farine de froment, cuite dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie, & on y ajoute du sain-doux qu'on fait peu bouillir.

Ou bien, prenez deux onces de cumin pilé, trois onces de miel, deux onces de cire jaune, & six onces de sain-doux ; incorporez le tout, & le faites bouillir un peu : après cela, ajoutez-y du vin tant que vous jugerez à propos ; remettez cette mixtion sur le feu, mêlez-y un peu de céruse ; & quand le tout sera suffisamment chaud, mettez-en sur le pied du cheval.

Si

Si l'encaſtelure n'étoit point douloureuſe, & que le cheval eût ſeulement le talon abaiſſé, & l'ongle taillé en pointe, on ſe contentera de l'envoyer paître la nuit dans un pré, juſqu'à ce que les talons ſoient élargis & fortifiés, & que les pieds ſoient rétablis, parce que la roſée fait croître la corne, & la rend ferme.

ENCLOÜURES. Cet accident ſurvient au cheval pour avoir été piqué juſqu'au vif en le ferrant, ou quand il a pris quelque clou en rue, qui lui a entré dans la fourchette. Voyez *Chicots*, & vous ſervez des mêmes remédes.

Ou bien, prenez de la cire neuve, de la gomme élemi, de la poix de Bourgogne, & de la térébenthine de Veniſe, deux onces de chacune, quatre gros de maſtic, & autant de ſtorax; pilez tout cela dans un mortier chaud, & faites-en un onguent que vous appliquerez avec de la filaſſe, & un bandage ſur l'encloüure, après que vous l'aurez découverte, ſi elle ne paroît pas.

Autre onguent pour l'encloüure. Prenez ſix onces de poix réſine, deux onces de térébenthine de Veniſe, une once & demie de gomme élemi, demi-once d'ariſtoloche longue, une once & demie de ſang de dragon en larmes; faites fondre le tout enſemble, & bouillir juſqu'à conſiſtance d'onguent; enſuite mettez le tout dans un pot que vous boucherez bien.

Lorſque vous voudrez faire uſage de ce remède, vous prendrez de cet onguent la groſſeur d'une groſſe noiſette, que vous ferez fondre dans une cuillier de fer; vous le verſerez bien chaud dans le trou de la plaie après l'avoir élargie, & vous mettrez un peu d'étoupes ſur cet onguent: enſuite vous ferez referrer le cheval; & ſi vous êtes en voyage, vous continuerez votre chemin, ſans crainte qu'il empêche la guériſon.

ENFLURES des flancs viennent au cheval pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelqu'autre choſe mauvaiſe: ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On y remédie par une décoction faite de mauve & de branche-urſine, avec du ſon qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau; on la paſſe dans un linge, enſuite on y met infuſer du ſel, auquel on ajoute du miel & de l'huile d'olive, ou de noix; le tout mêlé enſemble, dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton, dont on lui frotte rudement le ventre; & de crainte que venant à rendre trop tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au-dedans, & qui cauſent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de ſe détremper avec la décoction, pour ſortir hors du ventre en même tems, il faut avoir ſoin de lui boucher le fondement avec des étoupes; enſuite le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi-heure; après quoi on lui laiſſe le fondement libre, pour mieux vuider ſes excrémens, ce qu'il fera avec entiere guériſon.

ENFLURES aux jambes. Voyez *Coup & Jambes enflées*.

ENFLURES des teſticules. Voyez *Teſticules & Deſcentes*.

ENTORSE ou *Mémarchure* ſe dit d'un effort violent qu'un cheval s'eſt fait au boulet. Il faut y remédier, ou bien il court riſque d'être eſtropié. Les chemins trop rudes & raboteux, & les ornieres, ſont ſouvent les endroits où arrivent ces diſlocations du boulet. Les entorſes aux jambes de derriere ſont plus aiſées à guérir qu'à celles de devant.

Remédes. On prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement: ce qui ſe réitere de ſix heures en ſix heures, & l'on continue juſqu'à ce que le mal ſoit guéri. Cela va ordinairement à deux jours; mais pour cela, il ne faut point avoir laiſſé refroidir le pied du cheval. Si on n'a

point de couperose, on se sert d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin, ou bien du cataplasme que voici.

Prenez une chopine de vin blanc, une demi-écuelle de farine de froment, avec une demi-livre de miel, & trois onces de sain-doux; mêlez bien le tout, & le faites bouillir, ensuite appliquez-le sur l'entorse.

Il y a des personnes qui font saigner le cheval du côté opposé à l'entorse, & qui donnent pour remède, l'emplâtre dont voici la composition.

Il faut prendre trois oignons, les bien faire cuire entre deux cendres après en avoir ôté les premieres enveloppes; ensuite les mêler avec de la farine d'orge & une demi-livre de miel, & faire de tout une bouillie, qu'on applique sur l'entorse.

Ou bien, ayez de la térébenthine, feuilles de cyprès & de saules, & racines de guimauve; faites-les bien cuire en eau, où vous ajouterez de la farine d'orge délayée, & du sain-doux; faites-en une bouillie, dont vous vous servirez au lieu de cataplasme.

D'autres prennent de la farine folle qui vole dans les moulins & qui s'attache aux murs, du myrte & de la noix de galle pulvérisée, avec suif de mouton & vinaigre; ils font cuire le tout, & emploient cette emplâtre chaudement.

Autrement, prenez de la farine d'orge, bol d'Arménie, sang de dragon, & térébenthine; faites cuire le tout en forme de bouillie, & formez-en un cataplasme que vous mettrez sur la jambe disloquée.

Si tous ces remèdes ne guérissent pas le cheval, il faudra environner le boulet de raies de feu, sans percer le cuir, pour y appliquer les remèdes que voici.

On prend de l'huile de laurier, huile rosat, de cumin & de camomille, de chacun trois onces, demi-livre d'huile d'olive, pareille dose de sain-doux, térébenthine & huile d'aspic, de chacune une once; on fait fondre le tout à petit feu, en le remuant avec une spatule; & lorsque ces drogues sont fondues & bien incorporées, on en frotte chaudement le boulet du cheval tous les deux jours, jusqu'à ce que cette emplâtre ait fait escarre. Pour guérir les plaies faites par le feu, on les frotte avec de l'eau de vie ou de la poudre d'alun brûlé.

Au surplus, voyez *Nerf-feru*.

ENTR'OUVERT. Les chevaux s'entr'ouvrent quelquefois, lorsqu'ils font des efforts violens.

Remède. Quand l'épaule d'un cheval est entr'ouverte, il faut y remédier au plutôt; & pour cela on fait nager le cheval à sec, ensuite on le saigne au cou du côté dont il est malade, & on lui applique une emmiellure faite de cette maniere.

Emmiellure pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez demi-livre de cumin, autant de farine de lin, quatre onces de gomme arabique, deux onces de gomme adragant, camomille & roses rouges, de chacune deux onces, térébenthine & miel, de chacun six onces, & une livre de vieux-oing; faites bouillir le tout ensemble avec de la lie de vin rouge, en cette maniere: mettez dans un pot une pinte de lie de vin rouge, & une livre de vieux-oing: quand le tout sera bien chaud & incorporé ensemble, ajoutez le miel & la térébenthine, la gomme arabique & la gomme adragant pilées; le tout étant bien-incorporé, en remuant toujours, ôtez-le du feu, & aussi-tôt ajoutez-y le reste des drogues; sçavoir, le cumin en poudre, la farine de lin, camomille & roses; remuez très-bien le tout, & en chargez ou frottez le cheval à contre-poil, & continuez de deux jours l'un, ensuite déchargez-le; & s'il boite encore, frottez-le deux ou trois fois avec de l'huile d'aspic, & l'emmiellure par-dessus.

Pilules purgatives. Prenez une livre de lard gras, & le faites dessaler, aloës une once, turbit une once, sené une once, safran demi-gros, réglisse deux onces;

mettez le tout dans un mortier avec le lard dessalé ; pilez bien le tout ensemble, avec de la farine d'orge, & formez-en des pilules comme des petits œufs, qu'il faut rouler sur de la farine d'orge, & les faites avaler au cheval, avec une pinte de vin ou de biere : le cheval doit être bridé quatre heures avant, & quatre heures après la médecine.

Autre emmiellure très-bonne pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez les quatre onguens chauds ; sçavoir, arégon, martiatum, althea & agrippa, de chacun quatre onces, autant d'huile de laurier ; faites fondre le tout avec une livre de graisse de cheval, & autant de miel ; mêlez bien le tout ensemble, & l'ôtez du feu ; ajoutez-y du cumin, fénugrec & graine de lin, de chacun trois onces en poudre très-fine, bois de Blois, ou bol fin bien pulvérisé, quatre onces, mastic deux onces ; mêlez bien le tout, & ajoutez-y suffisamment de la farine de lin, pour l'épaissir en consistence d'emmiellure.

Saignez le cheval, mêlez son sang tout chaud dans l'emmiellure encore chaude, & chargez l'épaule malade ; le lendemain, sans ôter la charge, remettez-en une autre : l'épaule enflera ; il faut aussi qu'elle enfle.

Deux jours après, frottez toute l'épaule avec de la graisse de cheval, le lendemain avec de l'esprit-de-vin, & le troisiéme jour avec du savon noir ; laissez-le deux jours sans y toucher ; ensuite vous le déchargerez avec de l'eau de forge des Maréchaux tiéde : le poil tombera, & le cheval sera guéri.

On suppose que dès le premier jour on a entravé le cheval des deux jambes ; & qu'il a eu les entraves jusqu'à la fin.

Si tous ces remédes n'ont point guéri le cheval, on lui détache le cuir de l'épaule par une ouverture qu'on y fait au haut, & par une autre au milieu du bas ; on détache le cuir par toute cette partie, & d'une ouverture à l'autre on passe une corde moitié crin, moitié chanvre ; après l'avoir graissée de sain-doux ou de basilicum, on tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas, pour faire sortir la matiere, & dans quinze jours il en sort beaucoup.

Si l'épaule du cheval enfloit de maniere qu'elle lui causât la fiévre, il faudroit la lui graisser avec de l'huile rosat, & seringuer dedans de l'eau-de-vie. Pour guérir le seton, on ôte seulement la corde, & il se guérit de lui-même. Si après tout cela, le cheval ne guérit point, il ne guérira jamais.

A la hanche on fait tirer l'épine ; au lieu qu'à l'épaule on fait nager à sec.

ÉPARVIN est une tumeur froide & dure, grosse comme une noix, qui s'engendre au-dessous du jarret, & en dedans sur les os de la jointure : ce mal vient aux chevaux, ou par nature, ou par trop de fatigue. Les jeunes chevaux y sont plus sujets que les vieux ; il les fait boiter. On remarque qu'un cheval en est atteint, lorsqu'en marchant il leve la jambe tout-à-coup, & qu'il la hausse plus que de coutume.

Remédes. Vous enverrez le cheval à l'eau courante, pendant huit ou dix jours, l'y tenant dedans, un bon quart-d'heure ; ensuite vous y donnerez le feu, & vous observerez d'arrêter la veine dessus & dessous le jarret avec le feu, & une raie au long de la veine, depuis l'endroit où elle est arrêtée en haut jusqu'en bas ; faites un onguent pour panser la plaie que l'escarre du feu laissera, avec du sain-doux & du verd-de-gris. Il y en a qui, après qu'ils ont donné le feu, ne pansent la plaie qu'avec de l'eau-de-vie, deux ou trois fois le jour.

Autre remède. Faites saigner le cheval au plat de la cuisse ; prenez une livre de graine de lin bien battue, & la faites bien bouillir dans un pot avec une livre de miel, & une livre de beurre frais ; vous en frotterez le mal pendant neuf jours ; ensuite vous ferez barrer la veine, & lui ferez donner le feu : après vous prendrez deux onces de gomme adragant en poudre, que vous ferez cuire avec un demi-

feptier de fort vinaigre, deux onces de fleur de foufre, une livre de miel, le tout bouilli enfemble jufqu'à ce qu'il prenne corps; épaiffiffez-le avec de la farine de froment, pour en faire une emplâtre que vous mettrez deffus le mal, & le banderez après qu'on y aura mis le feu. Il faut laiffer cette emplâtre jufqu'à ce que l'efcarre foit tombée: on la baffinera tous les jours avec de bonne eau-de-vie le matin & le foir; & fi c'eft en été, on menera le cheval à l'eau.

Il y a deux fortes d'éparvins, l'éparvin fec & l'éparvin de bœuf: celui-ci eft plus dangereux, & on l'appelle ainfi, parce que les bœufs y font fort fujets. Lorfque la tumeur eft réfoute, bien des gens, pour la deffécher, y appliquent une emplâtre compofée de noix de galle pulvérifée, de gomme adragant, de fang de dragon, de bol d'Arménie, & de terre figillée, le tout mis en poudre; ils y mêlent de l'huile rofat & de bon vinaigre; enfuite ils font bouillir le tout, & l'appliquent fur le mal.

Suivant certaines perfonnes, il y a encore l'éparvin calleux; mais il n'eft différent de l'éparvin de bœuf, que par fa tumeur, qui eft calleufe & dure: on ne le guérit que très-difficilement.

ÉTOILE, ou *Pelote blanche*. Pour faire une étoile au milieu du front d'un cheval, pofez-y une pomme, auffi-tôt que vous l'aurez fait rôtir au feu: il y viendra une efcarre; & quand cette efcarre fera tombée, il y pouffera des poils blancs.

Il y en a qui font autrement: ils frottent avec le jus d'un oignon, le milieu du front, après l'avoir fait rafer; enfuite ils y pofent la mie d'un pain tout chaud; & lorfqu'elle eft refroidie, ils mettent en place du miel.

ÉTOURDISSEMENT. C'eft le plus fouvent en été qu'il prend aux chevaux: ils ont la tête lourde & toujours baiffée, les yeux troubles & enflés; ils font comme affoupis, & ne marchent qu'avec peine; fouvent même ils tournoyent, s'appuient contre tout ce qu'ils trouvent, ou tombent.

En hiver, on tient le cheval qui en eft attaqué, dans une écurie bien chaude, avec bonne litiere, pour qu'il ne puiffe fe bleffer. En été, on le met dans un lieu frais; on le nourrit de foin, d'avoine & de fon mouillé, mêlé avec une once de foie d'antimoine; on lui donne quelquefois pour breuvage, de l'eau détrempée de farine d'orge, & pour nourriture, des pelotes faites de fon de froment, paîtri avec du miel, poudre de baies de laurier & régliffe, le tout bien incorporé.

On ne doit donner de nourriture au cheval que peu-à-peu, pour qu'il puiffe mieux la digérer; & pour diffiper les humeurs qui caufent l'étourdiffement, on le faignera des flancs ou des jambes: quatre jours après, il faut le purger: pour cela, faites infufer trois onces de féné dans quatre livres d'eau, ajoutez-y deux onces d'agaric ratiffé, & fix onces de miel; faites bouillir & infufer le tout, coulez-le, donnez-le à boire au cheval, quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger qu'au bout de quatre autres heures.

On peut auffi lui donner des pilules compofées de lard deffalé, d'agaric & de maftic, le tout paîtri dans du vin; & y mêler, fi l'on veut, de la poudre de féné dans du fon.

Les lavemens faits de racines de violettes, de miel rofat & de fel, font encore fort bons contre les étourdiffemens.

Le FARCIN eft proprement une tumeur avec ulcere, qui vient d'une corruption de fang, que l'on compare à la maladie de Naples, parce qu'il confomme & détruit le fang du cheval; & s'il n'eft fecouru par de bons remédes, il en meurt.

Il y a plufieurs fortes de farcin; fçavoir, le farcin volant, le farcin cordé, le farcin cul-de-poule, & le farcin intérieur.

Le farcin *volant* se connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des clous; ce farcin est facile à guérir.

Le farcin *cordé* se connoît par les grosses duretés en forme de corde, qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, particuliérement de celles du plat des cuisses, & le long du ventre: il se forme dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matiere au-dehors.

Le farcin *cul-de-poule* est très-difficile à guérir: on le connoît par des gros boutons, qui, venant à percer, sont sans pus, presque toujours calleux, & ont les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge: on appelle ainsi ce farcin, parce que ces boutons ressemblent à un cul-de-poule.

Le farcin *intérieur* produit des boutons entre cuir & chair, comme des clous, qui attachent la peau à la chair: si on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cause un grand désordre, & même souvent la mort. Il y a cependant des farcins de cette espece, qui s'attachent en dedans le cuir détaché de la chair; il vient presque toujours au-devant du poitrail, & se guérit assez facilement.

Plus le farcin est attaché au corps & moins mouvant, plus il est difficile à guérir; & lorsqu'il a été attaché & qu'il se détache, c'est une marque de prompte guérison: plus aussi le farcin commence loin de la tête, plus il est difficile à guérir, & le premier bouton qui paroît, est ordinairement le dernier guéri; du moins quand il l'est, le cheval est comme guéri.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit du farcin, il faut tirer du sang au cheval; & quand on est en doute si c'est le farcin ou non, on n'a toujours qu'à le saigner, parce que, si c'est le farcin, il sortira d'autres boutons, ou celui qui a paru grossira; & si ce ne l'est point, le bouton qu'on a cru être le farcin, diminuera, séchera & sera bientôt guéri.

Le cheval prend le farcin lorsqu'il est voisin d'un autre qui en est infecté, parce que ce mal se communique. Le cheval le gagne aussi pour trop manger d'avoine, sur-tout quand elle est nouvelle: le foin nouveau mangé, avant qu'il ait sué, cause aussi le farcin, ainsi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la grande abondance de sang quand il est échauffé. Le farcin vient encore aux chevaux lorsqu'on veut les engraisser trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils sont maigres & échauffés: de-même le trop de nourriture fait naître le farcin, si on n'exerce pas les chevaux avec prudence, & si on ne les saigne pas souvent. Un cheval farcineux ne doit point manger d'avoine quand on le traite, pas même quinze jours après: il faut qu'il travaille, mais modérément; & si on le fait trop travailler, on lui échauffe davantage le sang, ainsi le farcin en devient plus rebelle; s'il ne fait aucun exercice, il est difficile de le guérir, car le travail réglé dissipe beaucoup les mauvaises humeurs.

Reméde pour le farcin, par breuvage. En été on guérit le farcin avec du plantain aquatique: c'est pourquoi vous prendrez le jus d'une bonne poignée, avec une chopine de bon vin blanc, que vous donnerez au cheval tous les matins, l'ayant tenu deux heures bridé avant, & autant après la prise: vous continuerez pendant huit jours; & afin de sécher les boutons, vous lui ferez une bonne lessive avec une chopine de bon vinaigre, & deux poignées de cendres de farment, que vous ferez bouillir ensemble un *Miserere*; & quand elle aura bouilli, vous en laverez les boutons, les ayant bien nettoyés auparavant: vous continuerez trois ou quatre jours; ensuite vous vous servirez de l'onguent qui suit.

Prenez une demi-livre de mercure, quatre gros de bon ellebore noir, & autant de cantharides, quatre onces de staphisaigre, deux onces de vitriol calciné; toutes ces choses étant réduites en poudre, vous les incorporez avec deux livres de graisse en cette maniere: mettez la graisse dans un mortier, & mêlez avec le pilon, peu-

à-peu le mercure, jusqu'à ce qu'il soit tout incorporé ; mêlez ensuite les autres drogues réduites en poudre bien menue, en les broyant avec le pilon l'une après l'autre. On peut garder cet onguent pour le besoin.

Pour vous en servir, après avoir lavé & bien nettoyé les boutons, avec le vinaigre ci-dessus, laissez sécher le farcin de l'humidité du vinaigre ; ensuite passez de cet onguent légérement avec un pinceau dessus tous les boutons qui seront vifs & écorchés, en empêchant qu'il ne coule, & continuez trois jours de suite : laissez tomber les escarres, & sur la chair vive, lorsque l'escarre sera tombée, frottez avec du jus d'herbe nommée *Eclaire*, en Latin *Chelidonia major*, (elle a le suc jaune) ; & sur le tout mettez de la chaux vive réduite en poudre, que l'on appelle blanc d'Espagne : continuez ainsi jusqu'à guérison.

L'expérience du dernier siécle a appris que la racine de la plante appellée *Azarum*, *Nard sauvage*, ou *Cabaret*, qui est commune aux environs de Lyon, mais qui ne vaut pourtant pas celle qu'on apporte du Levant & du Canada, est spécifique pour la guérison du farcin, en la faisant prendre en poudre aux chevaux, depuis une once jusqu'à deux. La racine d'azarum tale beaucoup sur terre, & y entre peu avant : ses tiges longuettes n'ont des feuilles qu'aux extrémités, & ces feuilles sont vertes, épaisses, & faites en cœur : ses fleurs sont par boutons, comme ceux de la rose, & elles en ont assez la couleur. L'azarum doit se choisir en belles racines, ni fibreuses ni brisées, de couleur grise dedans & dehors, d'une odeur pénétrante & d'un goût un peu amer. Les Droguistes voudroient substituer au vrai azarum, l'azarina qui vient de Bourgogne ; mais il est aisé de les distinguer : les racines de l'azarina sont très-petites, noirâtres, séches, arides, & si remplies de filamens, qu'on en peut aisément distinguer les véritables racines.

Autre reméde pour le farcin, par application. Faites saigner le cheval de la grosse veine du cou, & le purgez de cette maniere : prenez deux onces d'aloës très-fin, une demi-once de turbit & deux onces de thériaque de la meilleure ; pilez l'aloës & le turbit, & les incorporez avec la thériaque dans un mortier à force de piler & broyer ; ensuite faites-en des pelotes ou pilules grosses comme un petit œuf de poulette, roulez-les sur de la poudre de réglisse, & faites-les avaler au cheval avec une pinte de vin. Il faut qu'il soit bridé cinq heures avant, & quatre heures après la prise, & promené au pas sous l'homme, une heure après la prise. Il commencera à purger vingt-quatre heures après qu'il aura pris la médecine. Quand il ne purgera plus, faites-lui faire une incision au front, ayant préparé des racines de guimauve, d'hieble & de pavot sauvage, autrement dit *Coquelicot* : ces racines étant ratissées, vous les fendrez par brins de la grosseur d'une paille, & de la longueur de deux travers de doigt, & vous en prendrez quatre brins de chaque sorte : après avoir rasé le poil au cheval, vous lui fendrez le cuir en croix au milieu du front, & le détacherez de la chair & des os : vous appliquerez ces racines dedans en croix par-dessous le cuir ; & afin qu'elles ne tombent pas, vous ferez une grande emplâtre de poix noire sur du cuir, laquelle vous ferez bien chauffer, & lui appliquerez dessus toute l'ouverture : si l'emplâtre se défait, il la lui faut remettre, & des racines aussi en cas qu'elles soient tombées. Il faut que les racines demeurent là un mois entier ; & le farcin guérira, si on frotte les boutons vifs avec l'onguent ci-dessus.

Autre reméde pour le farcin, par les oreilles. Prenez une poignée d'herbe nommée rhue, une poignée de lierre terrestre ; & afin que vous n'y soyez pas trompé, faites attention qu'il n'est pas comme le lierre qui s'attache aux murailles : sa forme est toute différente, l'odeur aussi, & il meurt tous les hivers, ce que l'autre ne fait pas ; prenez aussi une demi-poignée de suie de cheminée de la plus fine, moitié autant de sel commun, un demi-verre de fort vinaigre, & trois ou quatre

gousses d'ail; pilez bien le tout & en tirez le jus; ensuite vous briderez votre cheval à l'heure de minuit, & à six heures au matin, vous lui mettrez la moitié de ce jus dans une oreille, en broyant l'oreille, & mettant le jus peu-à-peu, & enfin la moitié du marc; bouchez l'oreille, & la liez bien fort avec un cordon de soie rouge; faites en autant à l'autre oreille, & liez-la bien près de la tête; laissez votre cheval bridé jusqu'à midi; ensuite débridez-le, & le traitez à l'ordinaire.

Le lendemain matin saignez-le des deux côtés du cou, avant qu'il ait mangé, & le tenez bridé après la saignée pendant trois heures.

Le jour d'après la saignée, au matin, coupez les cordons des oreilles, sans ôter ce qui est dedans, car le cheval se secouera assez de lui-même; nettoyez bien les boutons vifs avec de l'urine; & lorsqu'ils seront secs, poudrez-les légérement avec du sublimé en poudre; continuez à les nettoyer & poudrer deux jours de suite, & laissez après tomber l'escarre sans y rien mettre; ensuite poudrez la chair vive avec de l'alun brûlé; & si le farcin est guérissable, il guérira, car il y en a qui ne guérissent jamais.

Autre remède pour le farcin, avec le feu. D'abord qu'on s'apperçoit que le cheval a le farcin, il faut le mettre au son sans lui donner d'avoine, & ensuite lui tirer du sang; le lendemain de la saignée, il faut le purger de cette maniere.

Prenez séné, aloës très-fin & jalap, le tout en poudre, de chacun une once, deux dragmes de scamonée, une muscade rapée & un gros d'anis, mêlez le tout dans une chopine d'huile d'olive, & faites-le avaler au cheval; rincez le pot & la corne avec une chopine de vin blanc. Il faut que le cheval ait été bridé cinq heures avant & autant après; & aussi-tôt qu'il aura pris la médecine, vous le couvrirez & le promenerez une demi-heure, le tenant en main, ensuite vous le remettrez à l'écurie. Il faut qu'il ne mange point de foin du tout jusqu'à ce qu'il ne purge plus, depuis le moment qu'il a pris le breuvage. Vingt-quatre heures après, s'il n'a pas commencé à purger, promenez-le une demi-heure en main; & si malgré cela, il ne purge pas, promenez-le de tems à autre, jusqu'à ce qu'il évacue.

Quand il ne vuidera plus, laissez-le bien reprendre son appétit & son bon corps; ensuite vous lui donnerez le feu de cette maniere: entourez toutes les cordes de raies de feu en couleur de cerise, sans percer le cuir; & s'il y a beaucoup de distance d'un bouton à l'autre, rayez d'une barre en travers, comme si vous vouliez figurer une échelle, & ne mettez rien sur les raies, ni cerouenne, ni autre chose.

Il faut percer avec un gros bouton de feu, tous les boutons qui seront mûrs, & dans lesquels il y aura de la matiere. Il faut aussi du même bouton de feu, percer le bouton de la corde aux deux extrémités, afin de l'arrêter.

Les escarres étant tombées, on met de la poudre de chaux vive aux endroits d'où elles sont tombées: si la chair surmonte, il faut mettre le feu encore plus avant; & l'escarre étant tombée, mettre sur les chairs vives, de l'alun brûlé ou quelqu'autre poudre dessiccative.

Pour faciliter la guérison du cheval, on lui pourra donner dans du son mouillé, de la fleur de soufre, peu au commencement, de peur de le dégoûter, & augmenter tous les jours jusqu'à une once par jour. On continue ainsi jusqu'à ce qu'il en ait mangé une livre. La fleur de soufre purifie le sang; & comme le farcin ne vient que d'un sang corrompu & échauffé, elle ne peut contribuer qu'à le guérir radicalement: cette maniere de guérir avec le feu, est une des meilleures.

Excellent breuvage qui seul guérit le farcin. Pour que ce breuvage fasse son effet, il faut que le cheval qui a du farcin, n'ait pas eu d'autres remèdes que celui-ci; il veut être employé seul, aussi-tôt que le farcin est déclaré, & il ne manquera point de le guérir.

Tirez du ſang au cheval, l'ayant mis au ſon deux jours auparavant; enſuite préparez le breuvage qui ſuit.

Prenez une poignée de racines de moli d'Homere, qui n'eſt autre choſe que le plantain aquatique, (en Latin *Plantago aquatica*,) ratiſſez-les bien & les concaſſez; prenez une demi-poignée d'un arbriſſeau, qu'on nomme la ſabine, deux poignées de l'herbe nommée la berle, & autant de creſſon: (la berle & le creſſon croiſſent tout auprès l'un de l'autre dans l'eau;) hachez menu ces herbes, & même la ſabine; enſuite mettez le tout dans un pot ou cruche de grez, dont l'entrée ſoit étroite, avec deux pintes & chopine de vin blanc, & trois onces de bon eſprit de vitriol; bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer le tout à froid deux fois vingt-quatre heures, en remuant ſouvent le marc avec un bâton bien net.

Deux jours après la ſaignée, bridez le cheval dès minuit, & à ſix heures au matin, vuidez doucement cinq demi-ſeptiers ou environ du vin qui eſt dans la cruche, ſans mouvoir ni brouiller les herbes; faites-le avaler au cheval avec la corne; après montez deſſus, & le faites cheminer une bonne heure au pas ou au trot, & enſuite un peu vivement: s'il ſue ſans ſe mettre hors d'haleine, c'eſt tant mieux; remettez-le à l'écurie bridé juſqu'à midi, & lui donnez à manger à l'ordinaire après midi.

A minuit rebridez-le, & à ſix heures au matin donnez-lui le reſte du breuvage ſans preſſer le marc, mais ſeulement bien égoutter la cruche; promenez-le une heure comme le jour précédent, & ne le débridez qu'à midi.

Il faut qu'il mange encore du ſon mouillé ſept ou huit jours, après quoi il n'y a plus rien à lui donner; mais on doit faire pour les boutons ce qui ſuit: nettoyez bien d'abord tous ceux qui ſont crevés avec du vin chaud, & enſuite ayant laiſſé ſécher l'humidité qui eſt reſtée du vin, frottez-les avec le bain ſuivant.

Pour laver les boutons du farcin. Prenez quatre onces de verd-de-gris en poudre très-fine, autant de couperoſe blanche, trois onces de couperoſe d'Allemagne, autant d'alun de roche, & une once de ſel fin, le tout en poudre groſſiere, hormis le verd-de-gris, qui ſera en poudre fine; enſuite mettez dans un pot, une pinte de très-fort vinaigre, & le poſez ſur le feu; quand il bout, mettez-y toutes ces drogues, hors le verd-de-gris; laiſſez-les cuire & bouillir un demi-quart-d'heure; ôtez-les du feu, & mettez-y auſſi-tôt le verd-de-gris; remuez le tout, & le laiſſez refroidir à demi; enſuite prenez un pinceau; ou bien tortillez un linge autour du bout d'un bâton, trempez-le dans cette compoſition qui doit être chaude, & frottez-en tous les boutons ouverts: vous continuerez à les laver de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Remède éprouvé pour le farcin, de quelqu'eſpéce qu'il ſoit. Prenez deux onces de turbit, une poignée de racines de plantain aquatique, une demi-poignée de ſaxifrage, qui eſt une herbe qui reſſemble à la pimprenelle; pilez les herbes & les racines, & mêlez enſuite le turbit avec les herbes; mettez le tout infuſer dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, après paſſez-le au travers d'un tamis ou linge, & jettez-en le marc; enſuite faites avaler l'infuſion au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant, & autant après; couvrez-le bien, & promenez-le une heure au pas. Au retour de la promenade, prenez muſc, vif-argent & poudre à canon, deux grains de chacun; pilez le muſc & la poudre, mêlez le vif-argent avec le tout, introduiſez-le dans un tuyau d'une groſſe plume d'oie, & le bouchez avec de la cire neuve; enſuite faites une ouverture au milieu du cou du cheval, du côté hors du montoir, détachez la peau avec une ſpatule allant en bas, cachez-y tout le tuyau de plume, & laiſſez-le de la ſorte.

Le breuvage ſe doit réitérer huit jours après; mais il ne faut point ſaigner le cheval, & il guérira: pour les boutons, frottez-les avec ce qui ſuit.

Prenez

Prenez trois demi-septiers de vinaigre, dans lequel vous mettrez une grande poignée de lierre terrestre, & une once de vitriol verd; faites bouilli le tout jusqu'à réduction de la moitié; ensuite ôtez-le du feu, & le laissez refroidir; étant froid, lavez les boutons qui seront vifs, & poudrez-les de chaux vive en poudre fine; faites cela de deux jours en deux jours, & tout ira bien.

Caustic pour extirper les boutons du farcin. Prenez une once d'arsenic, sublimé, couperose blanche, & alun, de chacun deux onces, trois onces de verd-de-gris; réduisez le tout en poudre subtile & tamisée, que vous mêlerez dans une livre & demie de miel, & une chopine de vinaigre; ensuite vous ferez cuire le tout à petit feu clair, & vous le remuerez avec une spatule de bois, en évitant la fumée. Il faut le laisser sur le feu jusqu'à ce qu'il s'épaississe; & quand il le sera, vous l'ôterez & le remuerez toujours, jusqu'à ce que la composition soit froide; & pour qu'elle le soit plutôt, mettez votre pot dans l'eau jusqu'auprès du bord. Avant de vous en servir, il faut nettoyer tous les boutons vifs avec du vin chaud, pour en ôter toutes les croutes & les ordures; ensuite frotter légérement avec cette composition, tous les endroits vifs, & continuer quatre jours de suite avec ce caustic, ayant attention d'en mettre très-peu; car s'il y en avoit trop, il couleroit en bas, & cautériseroit par-tout où il toucheroit; au lieu que si on en met peu à chaque fois, il n'y en aura pas assez pour faire tomber les escarres, sinon aux endroits où il sera appliqué: les escarres tombées, on poudrera la chair vive avec de la chaux en poudre, qu'on appelle blanc d'Espagne.

Lorsque les boutons sont pleins de matiere, & qu'ils sont mous, il faut les percer pour en faire sortir la matiere, ensuite y mettre de l'onguent, comme on vient de le dire, pendant quatre jours de suite.

Si on veut arrêter la corde, on doit en couper le bout de cette maniere: il faut raser le poil sur le bout de la corde, environ quatre doigts de long, & graisser cela légérement de ce caustic tous les jours, jusqu'à ce que l'on voye que l'escarre se détache: pour lors, il faut laisser tomber l'escarre d'elle-même.

FEVE. Voyez *Lampas*, c'est la même chose.

Le FIC est une espéce de poireau qui vient à la sole du pied du cheval. Il est aisé à connoître, car il en est détaché, & jette une eau qui sent très-mauvais. Le fic paroît au milieu de la fourchette vers le talon, souvent même il surpasse la hauteur de la fourchette; on en voit aussi qui naissent à côté de la fourchette, quelquefois sous la sole; & s'il est sur la fourchette, & qu'il porte à terre quand le cheval marche, il le fait boiter tout bas. On ne doit point acheter de chevaux qui en ont eu.

On connoît qu'un cheval a eu des fics, & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint, & qui est plus grand que les autres.

Pour remédier au fic, il faut parer le pied du cheval, & couper la sole, & l'ongle qui est autour de la plaie. Si en voulant déraciner le fic, le sang venoit, à quoi il faut bien prendre garde, on mettroit pour premier appareil, un reméde fait avec de la térébenthine & de la suie de cheminée, qu'on applique chaudement, & de la filasse par-dessus; on bande bien le tout, & on y met des éclisses pour arrêter le sang.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, six onces de verd-de-gris pulvérisé finement, six onces de couperose blanche aussi en poudre, quatre onces de litharge, & deux gros d'arsenic, le tout mis en poudre, & mêlé avec le miel dans un pot de terre neuf; on le fait cuire sur un petit feu, le remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent, & on le met sur des plumaceaux pour être appliqué sur le fic. On met l'onguent à froid avec un bon bandage. Il faut que la filasse dont on se sert, soit bien séche,

& que les plumaceaux ou tentes soient bien roulés & fermes avant que d'y mettre de l'onguent, & que le cheval ne soit point dans une écurie humide. On laisse l'appareil deux fois vingt-quatre heures sur le fic; & après l'avoir ôté, on doit bien nettoyer le mal avec la filasse, le bien laver, y mettre de l'onguent, & le rebander comme auparavant. Si après un ou deux appareils, le fic ne se resserre pas assez, & qu'il reverdisse trop, on mêle avec la moitié de la composition, trois onces de très-bonne eau forte, le tout à froid.

Lorsque le fic est au pied de derriere, on en agit de même, & on a soin d'ôter la fiente que le cheval fait, de dessous ses pieds, parce que l'humidité est contraire à ce mal. Si le cheval qu'on traite est dégoûté, on lui fait prendre quelques bons lavemens rafraîchissans avec le policreste, & on lui donne à manger du son mouillé avec le foie d'antimoine.

Le fic étant guéri, il est absolument nécessaire de barrer les veines dans le paturon du pied, pour couper le chemin à la nourriture du mal: cela fait, il ne reste plus qu'à faire revenir la chair nécessaire pour remplir certains creux qui se forment dans le pied, au droit de la fourchette ou ailleurs: pour cela, on prend de la vieille corde qu'on pile avec de la poix résine, & on la met sur la plaie, cela fait revenir la chair; mais si elle revenoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois le reméde, on la lave avec de l'esprit de vin.

Lorsque la chair est revenue par-tout, on la desséche avec de la poudre de tartre calciné: elle fait une croute qu'il faut laisser tomber d'elle-même, & mettre par-dessus de la chaux vive en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIEVRE. C'est une chaleur contre nature, qui vient d'un sang agité par des mauvaises humeurs. Il y a trois sortes de fiévres, la fiévre simple, la putride & la pestilentielle. On s'apperçoit qu'un cheval a la fiévre, lorsqu'il respire difficilement, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent la bouche & la langue échauffée, & tout le corps dans une chaleur excessive, & enfin lorsqu'on lui remarque les lévres noirâtres, séches & pendantes, les oreilles basses & les veines enflées. Le cheval attaqué de la fiévre chancele, il ne se couche que rarement; & s'il se couche, il se releve aussi-tôt; il perd le manger, ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes, ses yeux sont tristes & luisans, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant lui-même, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'y apporte du reméde.

Remédes. La premiere chose qu'on doit faire dans le commencement qu'un cheval a la fiévre, c'est de lui donner peu de nourriture; & si dans trois jours il n'en guérit pas, ou n'a quelqu'intermission, il est fort en danger: on ne doit point purger un cheval lorsqu'il a la fiévre; la purgation ne fait qu'irriter les humeurs qui causent le mal.

Lorsque le cheval n'a que la fiévre *simple*, il faut aussi-tôt le saigner à la veine du cou, lui tirer environ trois livres de sang, & le même jour lui faire prendre un lavement composé de cette maniere.

Mettez dans un pot trois pintes d'eau, ajoutez-y trois onces de policreste, & deux poignées d'orge entier; faites-les bouillir un bouillon, & mettez-y mercuriale, bettes, feuilles de violettes & pariétaire, de chacune trois poignées; faites bouillir le tout pendant un demi-quart d'heure; ôtez la décoction du feu, laissez-la refroidir à demi; & l'ayant coulée, ajoutez-y trois onces de lénitif fin, un quarteron d'huile rosat, & le faites prendre tiéde au cheval.

Le lendemain frottez-lui tout le corps avec des bouchons de paille, pour faire transpirer les humeurs grossieres: pour boisson, faites bouillir de l'eau dans la

quelle vous ferez fondre quatre onces de cryſtal minéral; & l'ayant laiſſé refroidir, vous y mêlerez un peu de farine pour la blanchir; enſuite vous la donnerez à boire au cheval autant qu'il en voudra.

Il y a des perſonnes qui font boire au cheval une eau où ils ont mis bouillir de la racine de chiendent, d'oſeille & de fraiſier, de chacune quatre onces, & qui l'ayant coulée, y ajoutent de l'eſprit de vitriol, & y mêlent du ſon pour blanchir l'eau.

Pour nourriture, ſi c'eſt en été, on donnera au cheval, des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues ou des herbes fraîches; ſi c'eſt en hiver, on le nourrira de bon foin, humecté d'un peu d'eau, & point d'avoine; il mangera peu, mais cela ne ſera rien, pourvû que le mal ne dure pas plus de trois jours: s'il paſſe ce tems, attachez au maſtigadour un linge avec aſſa-fœtida & ſabine concaſſée groſſiérement, de chacun demi-once, une once de régliſſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au cheval; cela lui déchargera le cerveau, & il lui prendra envie de manger: pour lors on pourra lui donner du ſon mouillé avec le foie d'antimoine en poudre. Si ſon appétit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondé cuit ſeulement avec de l'eau, ou bien une bouillie faite avec de la farine d'orge.

On réitere la ſaignée & les lavemens, au cas que la fiévre continue; on ne ceſſe point auſſi de frotter le corps du cheval avec des bouchons de paille ou de foin.

La fiévre *putride* eſt plus ordinaire en été qu'en aucun autre tems, & particuliérement dans les pays chauds. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux. On connoît qu'un cheval en eſt attaqué, par la langue & le palais, qui ſont noirâtres, ſecs & arides; il a tout le corps en chaleur, il porte la tête baſſe, il a les yeux rouges, l'haleine chaude, & le cœur lui bat beaucoup.

Pour y remédier, il faut d'abord ſaigner le cheval, tantôt du cou, des tempes & larmiers, tantôt des arcs, des flancs & du plat des cuiſſes, ſelon que le mal l'exige. Si c'eſt en été, on donnera au cheval, de l'orge en verd, ou d'autres nourritures, ainſi qu'on l'a dit; & pour ſa boiſſon, on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre dans deux pintes d'eau, qu'on laiſſera bouillir pendant un quart-d'heure, & qu'on verſera après dans un ſeau d'eau, avec une poignée de farine d'orge; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire: on pourra auſſi lui donner de l'eau compoſée de cette maniere.

Mettez une pinte d'eau dans un pot, & deux onces de ſel de tartre, que vous ferez diſſoudre à chaud, & les verſerez après dans un ſeau; remettez dans le même pot une autre pinte d'eau, avec une once de ſel armoniac en poudre; faites-le auſſi diſſoudre à chaud, enſuite verſez-le dans le même ſeau, que vous emplirez d'eau commune; faites boire de cette eau au cheval, & faites-lui prendre des lavemens de la compoſition qui ſuit.

Prenez cinq chopines de petit lait de vache, deux onces de ſcorie de foie d'antimoine en poudre; faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, & ôtez-le du feu; ajoutez-y deux pommes de coloquinte coupées menu; laiſſez refroidir à demi cette compoſition, coulez-la, preſſez & jettez le marc, mettez-y un quarteron de beurre, & la donnez tiéde au cheval.

Quant à la fiévre *peſtilentielle*, elle vient d'un air corrompu; & lorſqu'une écurie en eſt infectée, il en faut auſſi-tôt retirer les autres chevaux, & ne les y point remettre, qu'elle n'ait été bien nettoyée & parfumée.

Dès qu'on s'apperçoit qu'un cheval en eſt attaqué, on le ſaigne avant que de le faire boire: s'il avoit bû, il faudroit attendre au lendemain. Deux ou trois heures après la ſaignée, on délaye de la thériaque, ou de bon orviétan, & de l'aloës

hépatique en poudre, de chacun une once, demi-once de confection alkerme sans musc, & on met le tout dans une décoction faite avec scabieuse, chardon-bénit, & véronique, de chacun une bonne poignée : (l'eau distillée de ces plantes est encore meilleure :) après on donne ce reméde au cheval, l'ayant tenu bridé depuis la saignée, environ deux heures, & autant après; ensuite on le promene une demi-heure. Le lendemain & les jours suivans, on lui donne des lavemens. Selon que le mal presse, il faut réitérer le remède, & à la seconde fois, ne donner que la moitié de la dose de la thériaque, de l'aloës & des confections, sans rien diminuer de la liqueur.

Quand un cheval est guéri de la fiévre, il n'est plus question que de le purger: pour cela, prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin ; mettez-les dans un plat de terre, & y faites prendre le feu avec un charbon ardent; le tout étant brûlé, laissez-le refroidir, pilez-le bien, & le mêlez dans une pinte d'eau, & autant de vin blanc, avec quatre onces de séné, laissez infuser le tout pendant la nuit; vous mettrez ensuite demi-once de scammonée pour un cheval de taille ordinaire: si c'est pour un grand, vous y ajouterez un gros; vous pilerez finement cette drogue, & ayant passé votre infusion en l'exprimant, vous mêlerez dans le mortier, une demi-livre de miel mercurial, que vous incorporerez avec le pilon à la scammonée: après cela vous mêlerez l'infusion, & donnerez le tout au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant la prise, & trois heures après.

Le cheval ne doit encore vivre que de son mouillé, & point d'avoine; il est bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aisément.

FLUX de sang. Voyez *Pisser le sang.*

FLUX d'urine. Voyez *Dysurie.*

FLUX de ventre est une matiere que le cheval rend par le fondement, comme il l'a prise: ce qui est causé par la foiblesse de l'estomac, qui ne peut digérer les alimens; & lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion, il y a beaucoup à craindre. Les chevaux ont rarement le flux de ventre; & quand ils en sont attaqués, il est souvent mortel; mais lorsqu'il est causé pour avoir bû de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hiver, ou pour avoir mangé de la nouvelle herbe, ou pris d'autres alimens qui lâchent, il ne faut pas être surpris que le cheval jette des matieres fluides : cela ne leur peut produire qu'un bon effet.

Le flux de ventre peut venir à un cheval, de ce qu'il mange trop, & ce mal se guérit en retranchant sa nourriture: il vient aussi de manger du foin moisi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée, & autres mauvaises nourritures.

Les entrailles du cheval sont pour lors extrêmement échauffées; & quand on remarque dans les matieres, qu'il jette des raclures de boyaux, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulceres aux boyaux : ce qui est mortel, si on ne rafraîchit promptement les entrailles. Pour tempérer cette chaleur, & appaiser la douleur que le mal excite au-dedans, on prend deux onces de racine d'althea concassée, & le même poids d'orge aussi concassé; on les met dans trois chopines d'eau avec une once de crystal minéral en poudre, le tout bien bouilli ensemble, & réduit en une pinte; on en donne une chopine au cheval, deux ou trois fois par jour. Ce breuvage appaise l'inflammation qui est au-dedans, & adoucit l'humeur âcre qui y séjourne.

Si on juge que le flux de ventre soit causé par la pituite, on lui fortifie l'estomac avec des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque, ou de bon orviétan, ou l'opiate de kermès.

Le flux de ventre est quelquefois un effet des mauvaises humeurs qui se déchargent par le fondement, mais s'il passe trois jours, & que le cheval devienne dégoûté, c'est un très-mauvais signe & très-dangereux. Il faut lui ôter l'avoine, & lui donner du son mouillé avec vin rouge & de bon foin, s'il en veut. On prétend que l'orge desséché sur une pelle au feu, & moulu, est spécifique.

Quelquefois ces remédes ne suffisent pas pour arrêter le flux de ventre, c'est pourquoi on a recours aux lavemens.

Prenez deux poignées de son de froment, & autant d'orge entier, une poignée de roses rouges, demi-dragme de bon opium coupé menu; faites bouillir le tout un quart d'heure; ajoutez-y des feuilles de chicorée sauvage, aigremoine, bouillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans du petit lait, ou dans de l'eau ferrée; sur deux pintes, vous dissoudrez six jaunes d'œufs, miel rosat & sucre rouge, de chacun quatre onces, & vous donnerez le tout tiéde au cheval.

Quand il aura rendu ce lavement, vous lui donnerez deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé, ou bien une demi-once de soufre doré d'antimoine.

Après ce lavement, quelques-uns se servent de cette potion avec succès: quand l'antimoine n'a pas ralenti le flux de ventre, ils prennent deux pintes de lait, dans lequel ils éteignent cinq ou six fois une bille d'acier; ils y mêlent parmi, deux onces de pepins de raisin, rôtis & pilés, avec une once & demie de ratissure de corne de cerf calcinée & pilée très-fin; ils en font un breuvage qu'ils donnent au cheval.

FORBURE ou *Fourbure* est un accident qui survient au cheval par le renversement des humeurs, par une chaleur extraordinaire, qui vient fort souvent d'un grand travail; le sang agité & bouillant se convertit en mauvaises humeurs, qui se fondent & descendent aux parties affoiblies; les nerfs se bouchent, & les muscles s'enflent, les jambes se roidissent, & souvent le battement de flancs y est joint: pour lors on dit que le cheval est fourbu & courbatu; ce qui vient sur-tout quand après un travail excessif, on le laisse refroidir tout-à-coup.

La forbure vient aussi aux chevaux dans l'écurie sans aucun travail, souvent pour avoir trop mangé d'avoine, orge ou bled nouveau, ou autre pâture qu'il n'a pû digérer: elle est plus dangereuse que l'autre, parce que l'abondance des humeurs corrompues est si grande, que venant à tomber en quantité sur les jambes, il est mal-aisé de les surmonter, & de remettre le cheval en état.

On connoît que le cheval est forbu, lorsqu'il ne peut marcher, parce que les humeurs se sont refroidies & épaissies: elles occupent les nerfs, & font qu'il ne peut plus mouvoir les jambes qu'avec grande peine; sur-tout il ne peut reculer; il ne veut point manger, ou mange très-peu; il a la peau attachée au corps, il est triste, & tous ces accidens sont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flancs, qui est une courbature. Il y a des chevaux forbus seulement du train de devant; mais c'est un mal dangereux quand ils le sont des quatre jambes.

Remédes. Aussi-tôt qu'on connoît la maladie, il faut mettre le cheval dans l'eau jusqu'au-dessus du genou, le faire saigner pendant ce tems-là de la veine du cou, & lui faire avaler une pinte de vin blanc, avec une once d'assa-fœtida bien incorporée avec le vin.

Ou bien, après avoir saigné le cheval, on en prend le sang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette composition, on frotte les jambes du cheval jusqu'au-dessus du jarret: deux heures après, le sang qu'on a

mis sur les jambes, étant bien sec, on met six pintes de bon vinaigre avec six poignées de sel dans une terrine, on en frotte les quatre jambes du cheval, un quart-d'heure à chaque jambe, & on le promene ensuite en main tout doucement, l'espace d'une demi-heure: après cela, on le ramene dans l'écurie, & on lui frotte encore les jambes avec le même vinaigre & sel; ensuite on prend de la fiente de pourceau, qu'on fait bouillir avec un peu de vinaigre, & aussi-tôt on en charge les quatre pieds du cheval: on le renouvelle de six heures en six heures, jusqu'à six fois.

Au défaut de la fiente de pourceau, on peut lui mettre aux pieds, de l'huile de laurier toute bouillante, de la filasse par-dessus, & des éclisses pour tenir le tout en état; il est même bon d'en mettre autour de la couronne, qu'on enveloppera de filasse & d'un bandeau par-dessus; ensuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de sel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin: il faut laisser le cheval bridé deux heures avant, & deux heures après, & lui donner un lavement composé de cette maniere.

Faites une décoction de mauve, guimauve, pariétaire & mercuriale, de chacune trois poignées; & sur deux pintes & demie de décoction, mettez-y deux onces de policreste & un peu de beurre frais: quand le lavement est tiéde, on le fait prendre au cheval; il ne faut point lui donner à manger, qu'il ne l'ait rendu.

Quant au régime du cheval forbu, on ne doit lui donner que du son arrosé d'eau chaude & de la paille de froment, & pour boisson, de l'eau blanchie: le foin & l'avoine lui sont contraires. Il ne faut point le laisser coucher de deux fois vingt-quatre heures: on réitere l'huile de laurier, de huit heures en huit heures, si le cheval n'est point guéri; le lendemain on réitere le breuvage & les lavemens, & on le promene en main de tems en tems sur la terre.

Si nonobstant tous ces remédes, la forbure tombe sur les pieds, il faut donner des coups de bistouri sur la couronne qui sera enflée, pour faire sortir les eaux rousses; y appliquer d'abord un astringent fait de suie de cheminée, blancs d'œufs & vinaigre, & réitérer l'astringent toutes les six heures. Lorsque les pieds sont trop hauts, il faut les parer un peu, laissant toujours la sole fort épaisse, afin que les croissans ne poussent pas, & promener le cheval: on verra qu'avec le tems, les croissans se consommeront & s'avaleront; mais sur-tout il ne faut jamais faire dessoler un cheval qui a été forbu, que les pieds ne soient absolument remis, & qu'il n'y ait plus rien à craindre des croissans. Les pieds qui ont des croissans, sont des deux années à se rétablir; mais on s'en sert un peu en attendant leur entiere guérison.

Quoique les chevaux soient guéris de cette maladie, il leur reste souvent des douleurs aux pieds, qui les empêchent de marcher ferme, & de poser le pied plat à terre; ils n'appuient que le talon pour soulager la pince. Quand on remarque cela, il faut appliquer sur les pieds, le reméde qui suit.

Prenez une pinte d'eau-de-vie, trois demi-septiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier; mêlez le tout avec suffisante quantité de farine de féves, & faites-en une bouillie que vous ferez cuire à petit-feu en la remuant toujours: le tout étant bien cuit, vous le mettrez tout bouillant au pied du cheval, avec de la filasse par-dessus, & un bandage pour le tenir en état. Il faut aussi entourer la couronne de cette bouillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle soit si chaude. On laisse ce reméde pendant deux jours, & on le réitere: le mal guérira s'il n'a pas été trop négligé.

FORME. C'est une tumeur charneuse & calleuse qui croît sur le devant du paturon, entre la couronne & le boulet, sur l'un des deux tendons. Ce mal vient souvent pour avoir fait trop travailler le cheval, ou lorsqu'il a reçu quelque coup en cet endroit.

Reméde. Lorsque le mal est récent, on rase le poil de l'endroit malade, & on y applique ensuite quelque résolutif, pour dissiper les humeurs qui s'y déchargent & qui commencent à se condenser : en voici quelques-uns d'éprouvés.

Prenez des feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-ursine, de chacune une poignée, beurre vieux, huile rosat, graisse de veau, de chacun une once, & trois bonnes pincées de safran; faites bouillir le tout, & l'appliquez sur la forme.

Ou bien, mettez dessus une emplâtre de mercure, ou la frottez d'une décoction d'hieble, ou bien appliquez-y un cataplasme fait avec des feuilles d'ache.

Lorsque les humeurs ont été diverties par ce reméde, on y met un onguent dont voici la composition.

Prenez quatre onces de galbanum, autant d'armoniac, faites-les dissoudre dans du vinaigre, storax liquide, cire, térébenthine, opoponax, encens, de chacun une once, & quatre onces de vin blanc : après avoir réduit en poudre tout ce qui peut se pulvériser, mêlez-les ensemble & les faites bouillir : quand le tout est réduit en consistence d'onguent, on en fait une emplâtre qu'on applique sur la forme.

Autre reméde. Après avoir rasé la forme, scarifiez-la légérement avec le rasoir; ensuite frottez-la rudement avec du sel commun pulvérisé, jusqu'à ce que le sang en soit sorti : cette opération aide aux parties médicamentales à pénétrer dans le mal, & en procure plutôt la guérison.

Cela fait, on y applique ce résolutif : on prend de la racine de guimauve, semence de lin, de chacune deux gros, & on les fait cuire dans une décoction de feuilles de mauve avec sain-doux : le tout ayant bouilli, on le met sur la tumeur, le plus chaudement qu'il est possible, avec un bon bandage par-dessus pour le tenir en état. Il faut pendant quelques jours réitérer ce reméde; & lorsque la tumeur est résoute, on y applique cet onguent.

On prend une livre de miel, demi-livre de térébenthine, quatre onces de galbanum, demi-once d'encens, une livre de poix noire, & demi-livre de farine de féves; on incorpore le tout, on le fait bouillir dans un pot avec quatre onces de bon vinaigre; & lorsque cette mixtion est réduite en forme d'onguent, on l'applique sur la forme jusqu'à ce que les escarres soient tombées. Il faut laver la plaie avec de l'urine, toutes les fois qu'on la pansera.

FORT-TRAIT se dit d'un cheval qui par fatigue ou par quelqu'autre indisposition, devient étroit de boyau : on lui voit à chaque côté, près des bourses, deux petits nerfs tendus comme des cordes, qui régnent depuis les bourses jusqu'aux sangles.

Reméde. Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut saigner le cheval du coû, & le lendemain lui graisser les nerfs avec ce qui suit.

Prenez du populeum, de l'althea & de l'onguent rosat, de chacun deux onces : mêlez le tout à froid, & en frottez les nerfs jusqu'auprès des sangles.

Ou bien, prenez de la graisse de chapon ou poularde qu'on ôte d'autour des boyaux, vous la ferez fondre & la passerez dans un linge; ensuite, après en avoir bien frotté le cheval, vous y approcherez une pelle rouge, pour faire pénétrer la graisse.

Le lendemain ou quelques jours après, prenez les nerfs fort-traits avec deux doigts, & les séparez doucement tant soit peu du ventre, & le jour d'après, graissez-les comme auparavant. L'on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils soient allongés : c'est pour lors que la douleur cesse, & que le cheval prend du boyau.

Outre cela, il faut nourrir le cheval avec régime, pour tempérer la chaleur intérieure qui est la cause du mal : c'est pourquoi prenez deux jointées d'orge, faites pisser un homme sain dessus, laissez tremper l'orge toute la nuit dans l'u-

rine, & le matin ôtez l'urine; ensuite prenez une chopine d'eau, mettez-y une poignée de graine de fenouil verd ou sec; faites bouillir le tout à gros bouillons un quart-d'heure, & de l'écume qui sera au-dessus, vous en arroserez l'orge que vous aurez mis à part : après vous ferez manger de cet orge au cheval. Il faut lui en préparer autant tous les jours, & cela pendant quinze jours. S'il fait difficulté de manger, vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement, & le laisserez jeûner, afin qu'il s'y accoutume : cette nourriture fera un très-bon effet.

Le reméde précédent fait de farine d'orge, profite beaucoup au cheval fort-trait, ainsi que le seigle sur lequel on aura jetté de l'eau bouillante: il faut laisser égoutter ce grain, & attendre qu'il soit refroidi pour le lui donner au lieu d'avoine. Une jointée de froment tous les jours avant que de boire, lui ouvrira le flanc, & lui donnera bon corps. L'eau miellée est aussi très-salutaire au cheval fort-trait, soit qu'on lui donne en breuvage, ou dans du son mouillé.

Si tous ces remédes ne font aucun effet, vous lui donnerez du soufre doré d'antimoine, ou du foie d'antimoine dans du son; & comme la fortraiture peut être fausse, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'estomac, il faut dans cette incertitude, lui faire avaler une demi-once de sublimé doux dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais : cela fera crever les vers, s'il y en a.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe, si c'en est le tems, guérira le cheval fort-trait sans autre reméde, ainsi que l'orge en verd.

FUSÉE. Voyez ci-après *Suros*.

GALE. Cette maladie n'est causée que par un sang échauffé & corrompu, soit parce que le cheval a été mis dans une écurie où il y a eu des poules, soit parce qu'il a été étrillé avec une étrille qui a servi à des bœufs, ce qui est fort contraire au cheval, ou encore avec une étrille qui a servi à un cheval galeux, ou enfin de la mauvaise nourriture.

On connoît que la gale vient à un cheval, lorsqu'on le voit se frotter le cou & qu'il y a des démangeaisons, que le poil tombe, que la peau paroît couverte de petites écailles, & que du crin il sort une humeur comme de l'eau rousse.

Remédes. Saignez & purgez le cheval d'une des manieres que j'ai dit pour le farcin: quand il ne purgera plus, prenez six onces de céruse en poudre, deux onces de cinabre, deux livres de miel, deux onces de couperose blanche, & trois onces de soufre vif; mêlez le tout ensemble, & faites-en un onguent en cette maniere: mettez dans un pot le miel, & le faites chauffer à petit feu; après mêlez la couperose blanche & le soufre vif; laissez cuire le tout un quart-d'heure sur un petit feu, en remuant toujours; ensuite ôtez le pot, & remuez toujours en mêlant la céruse & le cinabre, jusqu'à ce que le tout soit froid. Pour l'appliquer, vous frotterez avec un bouchon de paille bien dure, les endroits galeux, & vous passerez de cet onguent dessus avec un pinceau. S'il ne fait point assez d'effet, ajoutez sur l'onguent froid quatre onces d'eau-forte, & remuez pour la faire pénétrer dans l'onguent avant de l'appliquer.

Autre reméde pour la rogne vive. Il y a une autre sorte de gale, qu'on appelle *rogne vive*, parce qu'elle fait tomber tout le poil de l'endroit qu'elle attaque : elle est difficile à guérir; & quand elle a pénétré la chair du cheval, on a peine à la faire sortir.

Si on est au printems, le plus sûr moyen est de mettre le cheval à l'herbe; cela seul le guérira, si on le frotte avant de l'y mettre, avec onguent fait d'une livre de graisse blanche, quatre onces de fleur de soufre, deux onces d'argent-vif, & trois onces d'huile de laurier. Pour faire cet onguent, mettez dans un mortier, l'huile

l'huile de laurier & l'argent-vif; remuez jusqu'à ce qu'il soit éteint; après ajoutez le soufre, & ensuite la graisse.

Si on est hors du printems, saignez & purgez le cheval; ensuite faites de l'onguent dont je viens de parler, frottez-en bien la partie galeuse tous les deux jours, & présentez une pelle rouge vis-à-vis, pour faire pénétrer cet onguent.

Ou bien, prenez demi-livre de vieux-oing, trois onces d'euphorbe, autant d'ellébore & de staphis-aigre, & deux onces d'argent-vif; mettez ces drogues dans un petit sac, & le sac dans un pot rempli du plus fort vinaigre que vous pourrez trouver; faites bouillir le tout jusqu'à la consommation d'un tiers ou de la moitié; prenez ensuite le sachet avec des tenailles, & frottez-en chaudement le cheval: une fois suffit. Avant de mettre les drogues dans le sachet, il faut prendre un mortier, incorporer l'argent-vif dans le vieux-oing, & piler les autres drogues à part, ne les point mêler avec la graisse, & mettre le tout dans le sachet. Si le cheval ne guérit point pour une fois, frottez-le deux ou trois, jusqu'à ce qu'il soit guéri.

D'autres assurent par expérience, que, pour guérir les chevaux de telle gale que ce soit, il faut les saigner du cou deux ou trois fois, & frotter la gale jusqu'au sang avec une eau composée de deux onces de tabac infusé dans de l'eau-de-vie.

Ou bien, prenez un demi-septier de bon vinaigre, quatre onces de soufre vif en poudre, trois onces de mercure vif, une once de couperose, demi-once de verd-de-gris, & quatre onces de cantharides; mêlez & faites bouillir tout cela dans un pot neuf, jusqu'à ce qu'il soit réduit en onguent, dont vous frotterez le cheval galeux, qui vivra d'herbe & de son mouillé, dans lequel vous mêlerez pendant quinze jours, deux onces de foie d'antimoine en poudre. Il ne faut point du tout donner d'avoine à un cheval galeux, à moins qu'on ne le fasse travailler: alors il faut la lui donner mouillée.

GARROT blessé. Les blessures du garrot deviennent dangereuses lorsqu'on les néglige.

Si ce n'est qu'une enflure qui soit venue par le défaut de la selle, il faut prendre des orties, les piler & les faire tremper dans de l'urine d'homme; ensuite faire un cataplasme du marc, & l'appliquer dessus le mal, qu'on fera tenir avec un surfait pendant la nuit. Ou bien on prend une chopine d'urine d'un homme sain, on y met une bonne poignée de sel, on la fait bouillir & réduire à moitié, & on en bassine tous les jours le mal. S'il est nécessaire d'y faire ouverture, on y fera attention. Au surplus, on ne doit faire autre chose que l'étuver de l'urine ci-dessus. Quelques-uns, quand il y a plaie, ont soin de la tenir bien nette, en l'étuvant tous les jours avec de l'eau-de-vie ou de l'eau de savon. D'autres, quand il y a entamure, y appliquent un restreintif de bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs; ou bien ils frottent la plaie d'une composition faite de six blancs d'œufs & d'un morceau d'alun pulvérisé, gros comme un œuf, mêlés & battus ensemble pendant un demi-quart d'heure.

Si la plaie est bien meurtrie, on mêle & on bat à froid une demi-livre de populeum, un quarteron de miel & autant de savon noir, qu'on met dans un verre d'esprit de vin, & on graisse doucement la plaie avec cet onguent: on peut ensuite purger le cheval.

La GOURME est une décharge des humeurs impures qu'un jeune cheval contracte, & qui coulent ordinairement par abscès au-dessous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les naseaux. On connoît ce mal lorsque le cheval cesse de manger, & qu'il lui vient sous la gorge au milieu de la mâchoire, sur le haut & sur les plis du cou, une grosseur comme un œuf, plus ou moins: cette grosseur fait peine au cheval jusqu'à ce que la tumeur soit abaissée, ou tout au moins ouverte, & que l'apostume en sorte.

La gourme vient ordinairement aux chevaux à trois ou quatre ans: on appelle *fausse gourme*, celle qui vient aux vieux chevaux qui n'ont pas bien jetté leur gourme. Il y a des chevaux qui la jettent par d'autres parties que celles dont on vient de parler, comme par une épaule, par les cuisses, par le côté des testicules, par les bourses, par un pied; enfin, par l'endroit le plus foible du corps, ou par l'endroit où le cheval aura été blessé. C'est mauvais signe quand la gourme se décharge par ces endroits; car c'est une révolution d'humeur contre nature, à laquelle il est difficile de remédier parfaitement: il en reste toujours quelque chose de malin. Au contraire, c'est un avantage pour les chevaux de jetter leur gourme par les naseaux ou par les glandes de la ganache, lorsqu'ils sont poulains & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête basse pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aisément.

Supposé donc qu'un jeune cheval jette sa gourme par les glandes qui sont situées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper sous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du cheval; le tenir chaudement, bien couvert & à l'abri des vents, & frotter tous les jours la glande avec la composition qui suit.

On prend huile de laurier & beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althea moitié davantage; on mêle le tout à froid dans un pot, & on en graisse la tumeur. Lorsqu'on voit que la matiere y est, & qu'elle ne peut se percer d'elle-même, ce qui seroit à souhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu le plus adroitement qu'il est possible, pour ne point offenser le gosier. Quand le trou sera fait, ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frottée de basilicum. On peut mêler du verd-de-gris & de la couperose avec cet onguent, il guérira la plaie, & la conduira à cicatrice.

Si la chair croissoit trop & bouchoit le trou par où doit sortir la matiere, ou que cette chair fût saigneuse ou baveuse, il faudroit frotter les tentes avec de l'égyptiac, du basilicum, & du verd-de-gris, ou de la couperose blanche; & si le trou se bouche trop tôt, il n'y a qu'à y remettre le feu.

Si le cheval jette heureusement sa gourme par les naseaux, il ne lui faut rien faire: on se contente seulement de le tenir chaudement, & de le promener soir & matin; mais s'il a les conduits du nez bouchés par la matiere qui se congele & se séche, ensorte qu'il ne jette qu'avec peine; ce qui se connoît quand il ne peut avoir l'haleine libre, il faut lui seringuer dans les naseaux une liqueur faite moitié d'eau-de-vie, & moitié d'huile d'olives battues ensemble, le tout tiéde; elle détachera les flegmes qui bouchent les conduits. S'il jette peu, & que la nature semble trop foible pour chasser l'humeur, il faudra échauffer le cheval avec quelque bon breuvage fait de vin & de thériaque, ou bon orviétan. La pervenche hachée menu & donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait jetter abondamment.

On peut ensuite lui mettre des plumasseaux en cette maniere. On prend deux grandes plumes d'oie, de celles qui sont au milieu de l'aîle, & on les enduit de beurre frais fondu; & lorsqu'il est refroidi, on prend le bout des plumasseaux avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac de Hollande aussi en poudre, & on met ces plumasseaux dans les naseaux du cheval. Pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au cou. On laisse ainsi le cheval sans manger pendant deux heures: il faut continuer tous les jours de même; mais au troisiéme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellebore: on continue ainsi jusqu'à ce que le cheval ne jette plus. Il faut toujours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiate de kermès, ou de la confection d'alkerme sans musc ni ambre, & lui faire avaler des espéces de pilules, dont voici la composition.

Prenez du beurre, gros comme un œuf, & faites-le fondre; mêlez-y une once de cannelle en poudre, & une grosse muscade; rapez le poids de deux écus de sucre; mêlez bien le tout ensemble; ajoutez-y un demi-verre d'eau-de-vie; remuez le tout sur un petit feu, seulement pour incorporer les drogues, & mettez-les dans un linge que vous lierez en maniere de boudin, & que vous attacherez au filet, pour le faire mâcher au cheval trois ou quatre fois le jour. Au lieu de cette composition, vous pouvez vous servir d'une demi-once d'assa-fœtida: elle fera le même effet.

A tout cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer la matiere avec du foin le plus souvent qu'il est possible, parce qu'y trouvant un certain sel qui lui plaît, il le lécheroit & l'avaleroit; & comme elle est âcre & mordicante, elle peut ulcérer ses parties intérieures.

On ne doit point donner d'eau crue au cheval qui jette sa gourme; il faut qu'elle ait bouilli & qu'elle soit blanchie avec du son.

On doit séparer le cheval qui jette sa gourme d'avec les autres, parce que ce mal se communique.

Tous ces remédes regardent les chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les prairies, quand la gourme leur sort heureusement par les naseaux, n'ont pas besoin de tant de soins, la nature opere d'elle-même; mais aussi si cette gourme ne sortoit qu'imparfaitement, on conseille de les mettre à l'écurie, & de les traiter comme on vient de le dire.

GRAPPES en dehors, ou simplement *Grappes*. Ce sont des tumeurs remplies d'eau puante, qui viennent aux jambes des chevaux.

Pour les guérir, rasez-en le poil, & lavez le mal d'une décoction faite avec du soufre & de la graisse de mouton, vous tirerez ce marc soir & matin de dessus le mal, & vous ferez un onguent de cire neuve, de térébenthine & de gomme agaric, le tout également mêlé, & vous couvrirez le mal de cet onguent.

Ou bien, prenez une livre de miel, trois onces de verd-de-gris, & de la farine de froment; faites-en un onguent que vous mettrez sur le mal, après l'avoir nettoyé avec du vinaigre chaud: s'il y a des poireaux, vous les couperez, & vous continuerez dix ou douze jours, de deux jours l'un.

L'onguent que voici est encore très-bon pour les grappes. Prenez trois quarterons de sain-doux, & un demi-septier de vinaigre; faites bouillir cela un bouillon dans un pot de terre d'environ trois chopines: il faut qu'il soit neuf; ensuite ajoutez-y une once de cantharides, autant de verd-de-gris & de vif-argent, & demi-once de couperose; pulvérisez bien ce qui peut se mettre en poudre, & mêlez-y de l'huile d'olives: le tout étant bien incorporé, faites-le cuire, & remuez-le tandis qu'il sera sur le feu; lorsqu'il sera cuit en consistance d'onguent, tirez-le & le laissez refroidir; ensuite frottez-en les grappes. Au surplus, voyez *Eaux*.

GRAS-FONDURE. C'est une maladie mortelle dont peu de chevaux échappent: elle leur vient de la fermentation de la pituite & des mauvaises humeurs qui se dégorgent dans les boyaux; ce qui leur arrive sur-tout quand on les surmene en été.

On connoît que le cheval est attaqué de gras-fondure, lorsqu'on l'entend râler, qu'il a la bouche écumante, qu'il ne mange point, qu'il se couche, se leve & regarde son flanc. Quand on s'apperçoit de ces symptômes, il faut vîte courir aux remédes, lui mettre d'abord la main dans le corps par le fondement, pour en tirer la fiente qui quelquefois paroît enveloppée d'une membrane blanche, semblable à de la graisse.

Cela fait, on saigne promptement le cheval de la veine du cou: la saignée

doit être fort ample, & une demi-heure après, on lui donne le lavement qui suit.

Prenez mauves, guimauves, poirées, mercuriales & pariétaires, de chacune une poignée; faites une décoction du tout avec sauge & marjolaine; mettez ces herbes dans trois pintes d'eau, & faites-en une décoction jusqu'à réduction de moitié; mêlez-y une chopine de vin émétique; faites-y dissoudre deux onces de *Crocus metallorum*, & autant de régule d'antimoine: cela fait, donnez ce lavement tiéde au cheval. Une heure après, il faut lui donner quelque médicament pour tâcher d'évacuer les matieres dangereuses qui causent son mal: pour cela, prenez trois onces de tartre émétique soluble, faites-le dissoudre dans une pinte de vin, & le faites prendre au cheval; il faut après la prise, le faire promener une heure au petit pas.

D'autres saignent le cheval des flancs, au lieu de lui mettre la main dans le fondement, le promenent de tems en tems, lui donnent de demi-heure en demi-heure, des lavemens de lait faits avec des jaunes d'œufs; & pour lui exciter l'appétit, lui font mâcher au bout d'un nerf de bœuf, un armant composé de farine de froment mêlée avec du miel rosat, du sucre & du vinaigre rosat; le tout bien incorporé & mis sur des étoupes qu'on entortille au bout du nerf de bœuf; & c'est toute la nourriture du cheval.

Autre remède. Il faut tirer bien du sang du cou du cheval, & lui donner à manger du son de froment, sec ou mouillé: s'il vuide beaucoup, il lui faut donner des clisteres de lait clair: on doit aussi le saigner des flancs, & lui faire prendre pour breuvage trois chopines de tisanne, une once de cordiale, & un quarteron de miel mêlés ensemble.

HARASSÉ. Lorsque le cheval est harassé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne sauroit faire aucun profit: c'est pourquoi il faut lui donner du soulagement.

Remède. On le saigne d'abord, & le lendemain on prend des herbes émollientes; on y ajoute de l'absinthe, de l'aigremoine, du laurier & de la marjolaine; on fait cuire le tout dans un chaudron avec de la lie de vin; il faut qu'elles bouillent long-tems; ensuite on prend une poignée de ces herbes toutes chaudes, & on en frotte le corps du cheval, ensorte qu'il soit bien humecté. Cela fait, on lui refrotte encore les flancs, le ventre, le gosier & tout le reste du corps avec de l'onguent de Montpellier qu'on aura fait chauffer, & on passe & repasse fortement la main sur les parties où on a mis l'onguent, afin de le faire pénétrer. On trouvera à la fin de ce Chapitre, la maniere de faire cet onguent.

Après avoir ainsi graissé le cheval, on l'enveloppe d'un drap trempé dans la lie du chaudron encore chaude, & on le met en double sur le corps du cheval; ensuite on l'enveloppe d'une ou deux couvertures, & on lie bien le tout avec un surfait ou deux: on laisse ainsi le cheval pendant vingt-quatre heures, sans y toucher. Il faut recommencer la fomentation deux fois de la même maniere, & toujours chaudement.

Les fomentations finies, on laisse quelques jours le cheval couvert de ses couvertures, de crainte qu'il ne se morfonde; ensuite on lui donne un lavement composé de cette maniere. On prend des mauves, guimauves, mercuriales, violettes & pariétaires, de chacune une poignée; on en fait une décoction, & sur deux pintes & demie, on y met une once & demie de policreste en poudre, & une livre de miel: lorsqu'il n'est plus que tiéde, on le fait prendre au cheval; il est bon de le promener un peu après: le lendemain on le peut purger.

Pour cela, prenez une once & demie d'aloës, une once de séné, demi-once d'agaric, deux dragmes de sublimé doux, autant de scamonée préparée à la vapeur

de soufre, une dragme d'anis, & autant de cumin, quatre clous de gérofle, & deux ou trois pincées de cannelle battue; pulvérisez le tout grossiérement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchissantes, qui soit tiéde, sans la laisser infuser, ensuite donnez-la ainsi au cheval, & lui rincez la bouche, le pot & la corne avec environ demi-septier de la décoction. Avant que de purger le cheval, il faut le tenir bridé quatre heures, autant après, & le promener une demi-heure après la prise. Quand le cheval harassé a été ainsi purgé, on doit le laisser reposer, le nourrir à l'ordinaire, & le faire travailler peu dans le commencement; mais pendant le tems qu'on le traitera de cette maladie, il faut ne lui donner à manger que du son & du foin mouillés, & point d'avoine. Au surplus, voyez *Maigreur*.

HÉMORRHAGIE. C'est une perte de sang par les naseaux, qui peut venir à un cheval pour avoir trop travaillé pendant de grandes chaleurs.

Reméde. Faites saigner d'abord le cheval, & soufflez-lui dans les naseaux du crottin d'âne entier séché à l'ombre, & mis en poudre, pour arrêter l'hémorrhagie; ensuite pour le rafraîchir, prenez plantain, laitue, pourpier, mauve, guimauve, & chicorée, une poignée de chacun, & faites-en une décoction dans deux pintes & chopine d'eau; ajoutez-y une once & demie de sel policreste pulvérisé, & donnez cette décoction en lavement au cheval.

HERNIE. Voyez *Descente*.

JAMBES fatiguées. Le trop long travail qu'on fait faire aux chevaux, leur ruine souvent les jambes sans ressource, si l'on ne prévient ce désordre par le reméde suivant.

Ayez une oie, accommodez-la comme si vous vouliez la mettre à la broche; emplissez le corps de toutes sortes d'herbes de bonne odeur, & la mettez cuire au four dans une terrine. Lorsqu'elle sera cuite, prenez la graisse, frottez-en tous les soirs les jambes du cheval, & par-dessus cette graisse, tous les matins, frottez-les encore avec de l'eau-de-vie. Vous continuerez ainsi jusqu'à ce que la lassitude soit tout-à-fait passée.

JAMBES enflées. Ces enflures viennent de quelque coup de pied, ou de mauvaises humeurs qui s'écoulent sur les jambes, & les gorgent, c'est-à-dire, les enflent.

Dans le premier cas, l'enflure se guérit en appliquant dessus ce cataplasme. Il faut de la poix-résine, poix de Bourgogne, althea, huile de laurier, farine de féves & camomille, de chacune quatre onces; six onces de miel, deux de térébenthine de Venise, autant d'alun, du bol d'arménie, & du sang de dragon, de chacun une once, avec six livres pesant de vin rouge; pulvérisez tout cela, mettez-le dans un pot vernissé, & faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en onguent, dont vous frotterez les jambes du cheval le plus chaudement qu'il est possible, une fois par jour seulement.

Si après ce reméde, la jambe enflée ne paroît pas guérie parfaitement, vous la chargerez de ce qui suit.

Ayez un bon demi-seau de lie de vin rouge, une pinte de vinaigre, deux poignées d'orties griesches hachées menu, & une livre de miel; faites bouillir le tout, ajoutez-y une chopine de farine de féves; & quand cette mixtion est comme en bouillie, chargez-en la jambe malade.

Voici encore un *résolutif* spécifique pour dissiper les mauvaises humeurs qui tombent sur les jambes des chevaux, & qui les font enfler, supposé qu'on ait négligé d'y remédier.

On prend une chopine d'urine d'homme, demi-once de sel de tartre, & un gros de sel armoniac; on mêle le tout, on le fait bouillir jusqu'à réduction de moitié, & on en frotte l'enflure.

Les chevaux ont auſſi les jambes enflées pour avoir trop fatigué en voyage, ou pour avoir trop été pouſſés à la courſe, ou même au tirage : le remède qu'on vient d'enſeigner, eſt merveilleux en pareille occaſion.

JAMBES uſées. Pour les fortifier, prenez un litron de farine de froment, délayez-la dans trois pintes de gros vin rouge, comme ſi vous vouliez en faire de la bouillie; mêlez-y du ſenegré, ſemences de lin, baies de laurier, de chacun deux onces, un quarteron de bol d'arménie; le tout doit être réduit en poudre & incorporé avec la farine & le vin; enſuite on le fait cuire juſqu'à conſiſtance de bouillie; mais lorſqu'il eſt à demi-cuit, il faut y ajouter un quarteron de térébenthine, deux onces d'huile de laurier, une chopine d'eſprit de vin, & remuer bien le tout en cuiſant: cette compoſition étant cuite, on en frotte chaudement les jambes du cheval.

JARDON *ou Jarde* eſt une excroiſſance calleuſe, cauſée de matieres flegmatiques & viſqueuſes qui n'ont pas aſſez de chaleur pour ſe réſoudre. Les jardons viennent aux jambes de derriere, au-dehors du jarret; au lieu que l'éparvin eſt au-dedans: ils preſſent les nerfs & les tendons qui font le mouvement du cheval. Ce mal eſt plus dangereux qu'on ne croit, parce qu'il eſt héréditaire, & peut eſtropier le cheval lorſqu'on le néglige: ainſi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du *Jardon*, il faut le faire réſoudre par l'emplâtre que voici.

On prend quatre onces de gomme ammoniac, on la délaye dans de bon vinaigre, on y mêle trois onces d'antimoine en poudre, & on fait cuire le tout en maniere d'onguent qu'on applique ſur le jardon.

Au ſurplus, voyez *Éparvin*. De plus, comme le jardon amaigrit ſouvent le cheval, & le rend preſque toujours étroit de boyaux, on peut dans ces cas recourir aux remédes ſous les mots *Fort-trait* & *Maigreur*.

JAVART. Le *Javart*, petite tumeur qui ſe réſout en apoſtume ou bourbillon, ſe forme au paturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne. Il y en a de trois ſortes; le *Javart ſimple*, le *Javart nerveux*, lorſqu'il vient ſur le nerf; le *Javart encorné*, quand il vient ſous la corne; ce qui eſt ſouvent cauſe qu'il faut deſſoler le cheval.

Remédes pour le Javart ſimple. Prenez gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre; battez le tout dans du vinaigre, & l'appliquez ſur le jarret. Ce remède eſt ſpécifique; il fait ſon effet en vingt-quatre heures.

Ou bien, prenez trois oignons de lys, que vous aurez fait cuire ſous la cendre, pilez-les avec du ſain-doux; enſuite appliquez cela ſur le javart, de la filaſſe pardeſſus, & une enveloppe ſur le tout; renouvellez-le chaque jour, juſqu'à ce que le bourbillon ſoit ſorti.

Quand il eſt dehors, panſez la plaie qu'il a laiſſée, avec de l'égyptiac: le tout étant uni, & ne paroiſſant plus de creux, ſéchez la plaie qui reſte avec de l'eau-de-vie ou du blanc d'Eſpagne, qui eſt, comme je l'ai dit, de la chaux vive pilée.

D'abord que le bourbillon eſt dehors, ſi le cheval ne boite plus, on peut le faire travailler, & ſécher la plaie avec le blanc d'Eſpagne.

Quelques-uns, auſſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un cheval eſt atteint du javart, le lavent pluſieurs fois par jour d'urine d'homme mêlée de ſel, ou avec du jus d'une herbe appellée la grande éclaire : rien ne deſſéche mieux une plaie que cette herbe.

Onguent rouge pour les Javarts. Prenez deux onces de verd-de-gris, autant de vitriol, de bon vinaigre, & du ſuif de mouton; mêlez le tout, faites-le cuire & vous en ſervez.

D'autres prennent trois onces de térébenthine de Venise, une once de verd-de-gris pulvérisé, & autant d'alun de roche; ils incorporent toutes ces drogues, les font bouillir & cuire en consistance d'onguent avec sain-doux, & ils en frottent le javart.

Remède pour le Javart nerveux. Il est plus difficile à guérir, & plus dangereux que le précédent. Vous pouvez vous servir des remédes ci-dessus; ou bien prenez six oignons de lys, cinq ou six poignées de mauves & guimauves coupées menu, pilées dans un mortier; mettez-les dans un pot avec une pinte de biere ou de vin blanc, & mêlez-y du vieux-oing, miel, térébenthine commune & beurre frais, de chacun un quarteron; faites bouillir le tout jusqu'en consistance d'onguent; ensuite tirez-le du feu & le laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir la main: alors faites-en une emplâtre, & l'appliquez sur le javart.

Remède pour le Javart encorné. Le Javart encorné est une matiere corrompue, qui se forme sous la corne, & qui, pour avoir son issue, fait ouverture à la couronne, ensorte que mettant la sonde, on s'apperçoit qu'elle pénétre fort avant. Si le tendon qui est sous la couronne, est attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guérison en est longue, puisqu'il faut faire tomber ce tendon; mais s'il n'est pas attaqué, le javart est bientôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du javart, on est incertain si le tendon est corrompu ou non: c'est pourquoi il faut donner deux ou trois raies de feu à un doigt de distance du trou où paroît le javart, & du côté de la pince; car les javarts encornés suivent la couronne, & vont toujours du côté de la pince: ensuite on emploie un des remédes dont on vient de parler pour les javarts ordinaires, & cela tous les jours. S'il ne sort point de bourbillon, & que les escarres du feu soient tombées, on démêle du sublimé en poudre dans de l'esprit de vin, on en imbibe bien une tente, & on la pousse à force dans le trou du javart; ensuite sur les escarres des raies de feu, on met de la filasse imbibée d'eau-de-vie, & on lie bien le tout: dans deux fois vingt-quatre heures l'escarre tombe.

Quand elle est tombée, on mêle dans de l'esprit de vin, de l'aloës & de la myrrhe en poudre, & on panse le trou d'où est sortie l'escarre, avec des tentes bien imbibées de cette liqueur. S'il vient toujours de la matiere, le tendon est attaqué: c'est pourquoi il faut donner un bouton de feu qui pénétre jusqu'au tendon; ensuite laisser tomber l'escarre, & panser avec l'esprit de vin, myrrhe & aloës, & le mal guérira. S'il ne vient point de matiere, le cheval est guéri; il n'y a seulement qu'à continuer l'esprit de vin, aloës & myrrhe.

Lorsque la plaie sera toute unie, si le javart est en dehors, on pourra faire travailler le cheval, en cas qu'il ne boite pas; mais s'il boite, ou si le javart est dedans, il faut laisser l'animal en repos. Dans tous les cas on se sert d'alun brûlé en poudre pour sécher la plaie.

Si la chair souffle trop, il faut mettre dessus de la couperose blanche en poudre & de l'égyptiac par-dessus, & continuer jusqu'à guérison.

Les javarts viennent aux chevaux, quand ils se heurtent en marchant, ou quand ceux qui les gouvernent les négligent, & n'ont pas soin de nettoyer les paturons. Souvent aussi les javarts sont des suites des atteintes négligées & d'autres maux de pieds mal pansés.

LAMPAS ou *Féve* est une croissance de chair, grosse comme une féve, quelquefois comme une petite châtaigne, qui croît dans le palais, auprès des pinces ou premieres dents de dessus; ensorte que quand le cheval veut manger l'avoine, il sent de la douleur, & ne mange plus qu'avec peine, parce que cette croissance qui est plus haute que les dents, le blesse & le dégoûte. Cette incommodité est ordinaire aux jeunes chevaux; & pour découvrir le mal, on leur ouvre la bouche: si on y voit la croissance, c'est le lampas.

Pour remède, on se servira d'un petit fer rouge, rond, fait en forme de faucille, avec lequel on brûlera la partie enflée, & on l'emportera tout-à-fait, sans toucher aux dents, ni brûler trop profondément. Si le lampas n'est point trop enflé, on donnera deux ou trois coups de lancette, ou un coup de corne, cela suffira, ayant attention de faire sortir du sang le plus qu'on pourra en pressant l'ênflure avec les doigts ; ensuite on lavera le mal avec du sel & du vinaigre, & on ne donnera au cheval que du son de froment mouillé pendant quelques jours, dans lequel on mêlera de tems en tems un peu de sel, pour l'exciter à manger.

LANGUE entamée. Lavez trois fois le jour la bouche du cheval avec du vinaigre & du miel arménic mêlé de froment ; ou bien avec du vinaigre, du nitre & du miel mêlés ensemble.

Il survient quelquefois des chancres qui rongent la langue du cheval, & qui y causent du désordre si on n'y remédie : quelques-uns appellent ce mal *Pinsancle*. On le guérit en frottant la langue avec du vinaigre & du miel rosat.

Quelquefois aussi les chevaux ont la langue blessée par le mors : il faut d'abord frotter la plaie avec du vin tiéde, & y répandre de la poudre de galle ou de grenade séchée ; ou bien on se sert de miel rosat seul, ou mêlé de moëlle de porc salé, à égale dose, avec un peu de poudre de chaux vive, lavée deux ou trois fois, autant de sel gemme pulvérisé ; le tout bouilli ensemble jusqu'à consistance d'onguent, dont on frotte la plaie de la langue du cheval, après l'avoir lavée de vin tiéde.

LOUPE. C'est une tumeur qui vient sur les jambes des chevaux par un amas d'humeurs entre cuir & chair : elle durcit avec le tems, & se forme en calus.

La loupe se guérit aisément, quand elle est récente, par des résolutifs tels que sont l'emplâtre & mucilage de décoction d'hiebles avec mercure, ou l'emplâtre de mercure seul.

Mais si on l'a négligée, ou qu'elle se soit durcie, on se sert alors d'une emplâtre faite avec gomme ammoniac ou galbanum, & de l'antimoine en poudre.

Si malgré ces remédes la loupe ne se dissipe point, on l'ouvrira avec la lancette ; ensuite on fera bouillir pendant un quart d'heure, une demi-once d'arsénic pulvérisé, & une once d'esprit de vin : quand l'arsénic se sera pétrifié, on en frottera la loupe, & on en mettra gros comme la tête d'une épingle dans l'ouverture qui y aura été faite. On continue ce remède jusqu'à parfaite guérison.

Autre. On fait cuire ensemble de la térébenthine de Venise, de la graisse de bléreau, & de la momie, à dose égale, & on met de cet onguent sur la loupe.

LUNATIQUE. On appelle un cheval lunatique, celui qui a une fluxion sur les yeux, laquelle paroît & lui trouble l'œil dans certains tems de la lune, & en d'autres laisse l'œil assez beau, de maniere qu'on le croit fort sain.

Le cheval peut devenir lunatique par trois sortes d'accidens ; le premier, quand il travaille trop jeune, car, pour soutenir ce travail, il mange beaucoup de grain ; le second, quand il est rudement battu par la tête ; & le troisiéme, lorsqu'il a le cerveau trop humide. Toutes ces choses lui obscurcissent la vûe au déclin de la lune. Il peut aussi devenir lunatique, quand il est engendré de pere ou mere lunatique.

On connoît qu'un cheval est lunatique, lorsqu'il a l'œil enflammé avec enflure, qu'il lui tombe souvent des larmes des yeux, & qu'il a l'œil obscur & couvert ; mais la marque la plus assurée est lorsque les yeux sont par le dessous de la prunelle, de couleur de feuille morte, dans le tems de la fluxion seulement. Un cheval lunatique veut être bien ménagé, car le chaud ou le froid peut le rendre aveugle.

Il faut bien se donner de garde de le saigner, quelque mal qu'il ait, à moins d'une nécessité fort pressante, comme la fiévre ou les tranchées. On ne le nourrira pendant la fluxion, que de son mouillé, de bon foin, & de paille de froment, sans lui donner d'avoine; car ce grain lui est alors contraire.

On peut lui faire un séton au haut de la tête, entre les deux oreilles: pour cela, on perce la criniere d'outre en outre, avec un fer pointu & rouge, à l'endroit où la palette de la bride porte; on y passe une corde tissue, moitié crin & moitié chanvre; on graisse cette corde de basilicum ou de vieux-oing, & on la tire tous les matins, pour faire sortir la matiere qui s'y est amassée pendant vingt-quatre heures.

D'autres lui barrent la veine au-dessus du larmier; mais ils ne font cette opération que lorsqu'il n'y a plus de fluxion sur les yeux.

Eau pour les yeux lunatiques. Prenez de l'herbe nommée éclaire, dont le suc est jaune, & qui ne croît qu'à l'ombre; tirez-en le jus, que vous ferez distiller par un alambic de verre: sur quatre onces, mettez une once de tutie préparée, & deux onces de couperose blanche en poudre; laissez le tout ensemble dans une phiole, & tous les jours, mettez-en trois fois dans l'œil, ayant attention de remuer auparavant ce qui est dans la phiole.

De plus, pour dissiper par un reméde intérieur, les humeurs qui causent la fluxion lunatique, prenez trois onces d'agaric, & autant de turbit, deux onces d'aloës lucide, une poignée de feuilles de gentiane, & une livre de beurre frais; mettez en poudre & incorporez tout cela, & faites-en des pilules, que vous ferez prendre au cheval: vous le promenerez ensuite pendant une bonne heure.

MAIGREUR. Voyez *Harassé*.

Outre les remédes que nous avons enseignés sous le mot *Harassé*, voici une méthode aisée, & qui coûte peu, pour engraisser les chevaux.

Après avoir fait saigner le cheval, mettez dans un seau d'eau, un demi-boisseau, pesant huit livres, de farine d'orge, moulue très-grossiérement & non blutée; remuez-la avec un bâton, & laissez-la bien rasseoir: quand tout le gros aura coulé au fond du seau, versez-en l'eau dans un autre seau, pour la faire boire au cheval: (ce doit être-là toute sa boisson;) ensuite, donnez-lui la farine qui est au fond du seau, & cela à trois fois, le matin, à midi & le soir. S'il répugne à la manger seule, pour l'y accoutumer, mêlez-y du son ordinaire ou de l'avoine, dont vous diminuerez la dose de jour en jour, jusqu'à ce qu'il mange bien la farine d'orge toute seule. En vingt jours il engraissera notablement: alors vous lui retirerez la farine d'orge mouillée petit-à-petit, pour le remettre à l'avoine. Pendant tout ce tems, vous lui donnerez du repos, abondance de bon foin & de bonne gerbée. Huit jours avant qu'il quitte la farine d'orge, vous le purgerez avec une once & demie d'aloës très-fin, autant d'agaric, & une once d'iris de Florence, le tout pulvérisé dans une pinte de lait bien frais.

Autre remede. Si votre cheval est maigre de fatigue; par exemple, s'il a le flanc altéré, sans être poussif, donnez-lui le matin une demi-livre de miel dans du son chaud; cela le rafraîchira, évacuera les mauvaises humeurs, & corrigera le sang: vous lui doublerez la dose du miel deux jours après qu'il sera accoutumé à en manger, & vous continuerez de même, jusqu'à ce qu'il vuide: pour lors vous lui donnerez quelques lavemens rafraîchissans. La réglisse pilée fait le même effet que le miel, si ce n'est que l'effet en est plus lent, & qu'il en faut donner plus long-tems au cheval; mais qu'on lui donne miel ou réglisse, il faut avec cela lui donner une bonne nourriture: on ne doit pourtant pas lui en donner trop, de peur qu'il ne tombe dans le mal contraire, qui causeroit le farcin.

Quand un cheval maigre commence à bien boire, c'est marque qu'il engraissera bientôt.

Outre la nourriture ordinaire, on donne au cheval maigre avant la nuit, deux picotins de son mouillé, en observant toujours de lui ménager la nourriture, à mesure qu'il fait bon corps.

Aux chevaux étroits de boyaux, on donne à chacun deux jointées de froment, avant que de boire.

Rien n'est plus salutaire, pour les chevaux maigres, que de paître ses herbes nouvelles; l'orge quarrée ou l'orge prime, la vesce en verd, & la luzerne, engraissent aussi; mais il n'en faut point faire la nourriture ordinaire des chevaux; & quand on leur en donne, on doit de tems en tems leur frotter la bouche avec du sel, pour que ces mangeailles vertes n'y produisent pas de pustules. Au reste, il faut donner du repos aux chevaux maigres, & les saigner quelquefois.

Autre maniere pour engraisser les jeunes chevaux défaits. Quand l'orge est en verd, donnez-leur du son sec deux fois le jour, s'ils sont bien maigres, & une fois seulement vers le midi, s'ils ne sont qu'atténués; ensuite donnez-leur de l'orge en verd, ou de l'herbe avec du son mouillé, dans lequel vous mêlerez à chaque fois, deux onces de foie d'antimoine préparé; & quand ils seront rétablis par l'orge verd ou l'herbe, vous les ferez saigner avant de les remettre au sec, c'est-à-dire, au foin & à l'avoine.

Les pâturages, quand ils sont bons & abondans, sont d'un grand secours pour les engraisser bien vite, sur-tout quand ils sont jeunes.

Avant de mettre le cheval à l'herbe, (bien des gens y mettent les jeunes, jusqu'à sept ou huit ans) il faut le saigner, & ne le mettre à l'herbe que trois jours après, encore choisit-on le tems qu'elle est assez grande, pour qu'il puisse paître à pleine bouche. On le laisse jour & nuit dans le pâturage pendant un bon mois, sans l'étriller, le panser ni le saigner; car la fraîcheur de l'herbe le purge assez, lui rétablit les jambes, purifie le sang, & le guérit des démangeaisons de la gale. On a seulement soin de le faire boire à midi & au soir, quand il n'est pas à portée, ou qu'il n'a pas l'instinct de boire tout seul. On le retire des pâturages quand les chaleurs commencent à durcir les herbes, parce qu'elles n'ont plus la même vertu que quand elles sont tendres & fraîches, & que les mouches l'incommoderoient trop. Le regain (c'est l'herbe qui revient chaque année au pré, après qu'il a été fauché) ne vaut rien pour les chevaux, ni verd ni sec.

Quand le cheval sera engraissé à l'herbe, avant de le mettre au travail, il faut le nourrir de foin & d'avoine pendant douze jours, le saigner & le ménager dans les commencemens de son travail; & pour faire mourir ou chasser les vers que l'herbage pourroit lui avoir engendré, on prend une livre de beurre frais, & une demi-once de sublimé doux en poudre, on paîtrit le tout, & on en forme des pilules, qu'on fait avaler au cheval dans une pinte de vin rouge. Au lieu de sublimé, on peut mêler dans le beurre quatre onces de cinabre en poudre.

Médecine confortative pour un cheval maigre ou malade. Prenez une pinte de vin blanc, une once de sucre candi, autant de cannelle, demi-once de clous de gérofle, trois dragmes de safran, deux onces de cassonade, autant de mitridate, & un quarteron de miel rosat, le tout tiédi sur le feu; donnez-le au cheval, & le tenez chaudement.

MALANDRES ou *Solandres.* C'est une espéce de gale ou crevasses qui viennent à la jointure des genoux, & qui suppurent quelquefois une eau rousse.

Remédes. Prenez du savon noir, du populeum & beurre frais, le tout mêlé ensemble, & en mettez sur le mal de deux jours l'un.

D'autres ne font que frotter les malandres avec du savon noir, & les laver ensuite avec de l'urine ou de l'eau de lessive.

Ou bien on les frotte d'un onguent fait d'huile d'amandes douces, dans laquelle

on a bien battu du lard à larder, rapé & bien lavé, pour qu'il n'ait plus d'acide.

Autre remède. Après avoir bien nettoyé les malandres, on les frotte de précipité blanc, de teinture d'antimoine, de sel de tartre en eau-de-vie, ou de suie de cheminée; ou bien d'une liqueur composée de vinaigre & de verd-de-gris.

L'huile de papier & l'huile de tartre sont très-bonnes pour ce mal, de même que l'huile de lin avec de l'eau-de-vie, ou le vinaigre avec moutarde & suie de cheminée, le tout mêlé ensemble.

MÉMARCHURE, Voyez *Entorse*.

MOLLETTE. On appelle ainsi une tumeur molle & grosse comme une noisette, qui croît à côté du boulet, au-dedans de la jambe, & quelquefois au dehors.

Remèdes. Il faut prendre de la mie de pain toute chaude, gros comme le poing, l'imbiber d'esprit-de-vin, ensuite l'appliquer chaudement sur la mollette, & l'y bander, pour la tenir en état. On laisse ainsi ce remède durant vingt-quatre heures.

Autre. Prenez une compresse, mouillez-la d'esprit-de-vin, mêlé de vitriol ou d'alun, & l'appliquez sur la mollette, elle guérira.

Autre. On prend une pinte de fort vinaigre, quatre onces de galbanum pilé, qu'on y fait infuser sur des cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; on ajoute à cette infusion une livre de térébenthine commune; on fait cuire le tout à feu lent l'espace d'une demi-heure; on y mêle trois onces de mastic pulvérisé; on incorpore le tout, & on l'applique sur la mollette.

Si on veut appliquer le feu sur les mollettes, c'est l'expédient le plus court & le plus sûr pour les faire passer.

MORFONDEMENT ou *Morfondures.* Cette maladie survient aux chevaux, lorsqu'on les fait passer d'une extrémité à une autre, c'est-à-dire, lorsqu'ayant trop chaud, on les laisse tout d'un coup avoir trop froid. On connoît qu'ils sont morfondus, quand ils ont le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire, qu'ils toussent & jettent par les naseaux, une liqueur gluante, blanche ou verdâtre, qui n'est pas encore morve, mais qui la deviendroit si l'on négligeoit d'y remédier.

Remèdes. Pour guérir un cheval du morfondement, qui est le rhume des chevaux, il faut le mettre dans un lieu chaud, & le couvrir de bonnes couvertures, lui envelopper le dessous de la gorge avec une peau d'agneau, & lui graisser tous les jours le gosier avec deux onces d'huile de laurier, & quatre onces d'onguent althea mêlés ensemble. Il faut aussi ne lui point donner d'avoine pour nourriture, mais du son chaud avec du miel, s'il le veut manger, & pour boisson, de l'eau chaude avec farine.

On peut lui donner pour breuvage du sang de porc tout chaud, avec du vin de rhue bouilli & du miel, mêlés ensemble.

Médecine pour un cheval morfondu. Prenez une pinte de vin blanc, demi-livre d'huile d'olive, deux dragmes de rhubarbe, autant d'aloës & de safran, demi-once de séné, autant de baies de laurier, trois dragmes d'agaric, deux de muscades, demi-once de poudre de duc, autant de cordiale, le tout en poudre, & mêlé avec un quarteron de miel infusé sur le feu. Il faut que le cheval soit bridé trois heures avant de la prendre, & trois heures après l'avoir prise: ce jour-là, il ne doit point manger d'avoine, & ne doit boire que de l'eau blanchie; & après on mettra une once de sénégré dans son avoine, jusqu'à parfaite guérison.

Voici encore d'autres remèdes spécifiques pour le morfondement.

Prenez deux gros de poivre, une once de cannelle, autant de gingembre, gérofle, & muscade, de chacun deux gros; pulvérisez le tout, ajoutez-y une once d'huile d'olive; mêlez le tout, mettez-le dans une chopine de vin blanc, & donnez ce breuvage au cheval.

Si le cheval morfondu paroît oppressé des flancs, on le saignera à la veine du

cou. Si cette premiere saignée n'opere pas, on la réitérera jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le battement se ralentisse.

Il est bon aussi d'avoir recours aux lavemens dont voici la recette.

Prenez mauve, guimauve, mercuriale, pariétaire & camomille, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau commune; mettez-y dissoudre quatre onces de lénitif, demi-livre de miel, quatre onces d'huile de camomille ou de noix; laissez tiédir le tout, & le donnez au cheval.

L'orviétan, la thériaque & la confection d'alkerme sans musc, sont encore excellens contre les morfondemens.

MORSURES de bêtes vénimeuses. Pour prévenir l'effet du venin, avant que l'enflure ait atteint le cœur, on commence par faire une ligature au-dessus de l'endroit piqué, afin d'empêcher le venin d'aller plus loin; ensuite on frotte le mal avec vinaigre & sel: après on fait avaler au cheval une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une chopine de vin; & pour faire désenfler la partie piquée, on prend de l'esprit-de-vin, & de l'urine, trois onces, huile de laurier & de vers, de chacune quatre onces; on brouille bien le tout, & on en frotte la plaie, qu'on enveloppe d'une vessie de cochon, & d'un linge par-dessus bien attaché.

Après cela, pour garantir le cœur du cheval de toute malignité, on lui fait prendre du sel volatil de vipere, de l'esprit de gaïac ou de chardon-bénit, & pour nourriture, du son mêlé de deux onces de foie d'antimoine à chaque fois qu'on lui en donne.

La MORVE est un écoulement d'humeurs flegmatiques, crasses, puantes & blanches ou rousses, jaunâtres ou verdâtres, par les naseaux.

C'est une maladie dangereuse, & les chevaux y sont très-sujets. On la connoît lorsqu'on voit distiller ces eaux, qu'ils ont la tête baissée, qu'ils respirent avec peine, qu'ils maigrissent, s'appuient tantôt sur une hanche, & tantôt sur l'autre; & ce qu'il y a encore à observer, c'est qu'un cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'un cheval est morveux, il faut le séparer des autres chevaux, à cause qu'ils pourroient gagner ce mal, qui se communiqueroit par l'air même qu'ils respireroient.

Pour guérir la morve, il faut y remédier dès le commencement, parce que lorsqu'on la néglige, elle devient incurable. On barre d'abord les deux veines du cou, & ensuite on donne au cheval pour nourriture du son mouillé, de la paille de froment, & de l'eau blanchie. Il y en a qui mêlent deux livres de soufre fondu, qu'ils retirent de l'eau par deux fois, car il suffit que l'eau en prenne l'odeur; & si le cheval répugne à la boire, ils y délayent du levain, lequel corrige l'odeur du soufre, & fait que le cheval ne se dégoûte point de la boisson.

Pendant que le cheval morveux est dans les remédes, il faut le promener de tems en tems lorsqu'il fait beau seulement: on se gardera de lui faire prendre aucun purgatif; & on lui donnera seulement tous les jours du vin émétique mêlé d'un peu de poudre cordiale; ce reméde ne purge point, il ne contribue qu'à la transpiration des humeurs qui causent la morve.

Il faut aussi seringuer de ce vin dans les naseaux du cheval, ou y insérer avec un plumasseau, de l'huile de laurier: cela fait distiller l'humeur plus aisément.

Lorsque le cheval est guéri de la morve, on doit purifier & laver avec de la chaux vive, non-seulement les auges & rateliers de l'écurie où il a été, mais encore le pavé, le sol & même le pourtour, jusqu'à la hauteur où il a pû atteindre avec sa langue; & après qu'on a laissé l'écurie un tems suffisant à l'air pour en ôter l'infection, on doit encore relaver les auges & rateliers avec de l'eau chaude, pour enlever l'impression de la chaux.

MULES traversieres. Maladie qui vient au boulet & aux plis du cheval, & qui cautérise cet endroit; ensorte qu'il en sort une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que fait le cheval en marchant, & qui ouvre & ferme continuellement ce pli. Les mules sont fort douloureuses au cheval, & le font boiter. Les chevaux de carrosse & de tirage y sont plus sujets que les autres.

Pour les guérir, il faut prendre du charbon pilé, des savates brûlées, ou de la sauge séchée & pulvérisée, & les mettre sur les mules après en avoir rasé le poil.

Ou bien, on prend une livre de chaux vive, & pulvérisée finement, autant de miel; on mêle le tout, & on en fait une espéce de bouillie qu'on fait cuire doucement dans un pot, ayant attention de la remuer toujours jusqu'à ce qu'elle se durcisse & devienne toute séche; ensuite on la réduit en poudre, & on en couvre le mal.

Plusieurs personnes frottent les mules pendant huit jours avec de l'huile de lin & de l'eau-de-vie, à égale quantité, bien battues & mêlangées dans une phiole. Quelques-uns y mettent de l'emmiellure sur de la filasse, avec un bandage de suif de mouton fondu, le plus chaudement qu'il est possible.

D'autres prennent de l'ocre en poudre, de la farine de lin & du fénugrec; de chacun deux onces, quatre onces de térébenthine de Venise en poudre, & mettent le tout dans une demi-livre de poix noire: après qu'elle est fondue, ils le mêlent bien & le font cuire à feu lent: étant cuit, ils y ajoutent demi-once d'huile d'aspic, une once d'huile de lin, & quatre onces d'eau-de-vie; ils font encore bouillir toutes ces drogues ensemble jusqu'à consistance d'onguent, dont ils font une emplâtre qu'ils appliquent sur les mules.

NERF-FERU, *foulé* ou *blessé*. C'est quand le cheval a la jambe roide & qu'il ne peut s'appuyer dessus: il y a quelquefois de l'enflure; mais on est sûr que le nerf est foulé quand en passant la main depuis le bas jusqu'au bout le long du canon, on y trouve quelque tumeur, ou que le cheval y sent de la douleur.

Remédes. On frotte la partie foulée d'huile d'olive, & on approche tout contre une pelle rouge pour la mieux faire pénétrer. Ce remède suffit pour dissiper l'enflure, quand le coup d'où elle provient, ou la foulure, sont récens. Si l'endroit est meurtri, il faut y appliquer ce qui suit.

On prend quatre onces de semence de lin pulvérisée, miel & térébenthine, de chacune pareille dose; on fait bouillir le tout dans une pinte de gros vin, jusqu'à ce qu'il soit réduit en onguent, qu'on applique sur le mal au lieu de cataplasme, avec des étoupes, & on bande bien le tout afin de le tenir en état. On laisse ainsi cet appareil pendant deux jours sans y toucher; ensuite on le leve pour y remettre de la drogue, & on continue ainsi jusqu'à quatre fois.

Si la partie blessée étoit entamée, on mettroit de la poudre de tutie & de la chaux amortie sur la plaie; ou bien on la frotteroit de résine mêlée avec huile rosat, le tout fondu ensemble; & pour empêcher que la plaie ne vienne à suppuration, on se servira de bol d'arménie, sang de dragon & terre sigillée, de chacun une livre, farine de froment, deux livres, mastic & encens, quatre onces, le tout incorporé ensemble, cuit & réduit en onguent, qu'on appliquera sur la plaie.

Autre. Prenez farine de froment & suc de feuilles de jusquiame; faites-en une espéce de bouillie, & en mettez sur la plaie.

S'il arrive que la blessure soit venue à suppuration, il faut commencer par arrêter l'humeur qui la cause; & pour cela on frotte la plaie d'huile d'euphorbe, ou bien on se sert seulement de térébenthine ou de soufre crud pulvérisé, ou encore d'eau mêlée de sel, & bouillie avec un peu d'aloës.

Comme le nerf peut être féru en partie & en travers, il faut pour lors tirer du sang au cheval pour divertir l'humeur, & ensuite mettre dessus térébenthine, miel rosat & lait, de chacun égale dose, mêlés ensemble.

Si le nerf est piqué, il faut ouvrir la plaie, afin que la matiere qui s'y formera, n'y séjourne point : quand il en sera suffisamment sorti, on frottera la plaie d'huile de sureau, mêlée & bouillie dans de l'huile d'olive ; ou bien on se servira d'huile de térébenthine, ou de farine de lentilles bouillie dans du vin cuit.

Si la plaie est douloureuse, on la frotte d'huile de térébenthine, mêlée avec huile rosat ou huile de vers. On peut, après qu'on a incisé la piqûre, y mettre de l'huile de noix toute chaude.

Il y en a qui, aussi-tôt qu'ils se sont apperçus qu'un cheval est piqué ou foulé au nerf, frottent l'endroit à main séche ; ensuite font saigner le cheval du côté où est le mal ; après quoi ils y appliquent ce qui suit.

Emmiellure. Ils prennent poix noire, résine, poix de Bourgogne, & miel commun, demi-livre de chacun ; ils y mêlent de l'althea, huile de laurier & populeum, de chacun quatre onces ; deux pintes de farines de féves ; roses & camomille, de chacune une poignée ; alun de roche, & noix de galle, de chacun deux onces ; quatre onces de sang de dragon, une livre de farine de seigle, & huit livres de vin rouge : ils pulvérisent toutes ces drogues, & les délayent dans le vin avec les farines, comme pour en faire une bouillie, qu'ils font cuire ; & lorsqu'elle en a acquis la consistance, ils la prennent toute chaude, l'étendent sur des étoupes, & l'appliquent sur la plaie. Au surplus, voyez *Entorse*.

ONGLE en œil est une excroissance qui couvre une partie de la prunelle. Il faut enlever cet ongle avec une fine aiguille d'ivoire, & le couper avec des ciseaux ; ensuite on lave l'œil quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau fraiche.

Ou bien, on réduit en poudre un lézard verd, avec de la poudre d'arsenic, & on l'applique sur le mal. Au surplus, voyez *Cataracte* & *Yeux*.

OSSELETS. Voyez *Suros*.

PASSECAMPAGNE. Voyez *Capelet*, c'est la même chose.

PEIGNES. C'est un mal qui croît sur le paturon des chevaux, & qui régne quelquefois jusqu'au boulet : c'est une certaine gratelle farineuse qui fait tomber ou hérisser le poil des endroits où elle naît.

Remèdes. Prenez de la chaux vive & du miel, de chacun quatre onces ; mêlez-les, & les mettez dans un pot de terre neuf ; couvrez-le & le lutez, c'est-à-dire, enduisez-le de terre grasse ; (il faut qu'il y ait un petit trou au-dessus du couvercle ;) faites cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit durci & réduit en poudre, & frottez-en les peignes.

La poudre de tabac, ou l'esprit de vitriol, guérissent aussi les peignes.

Autre. On prend demi-livre de mercure, une once d'ellébore noir, autant d'euphorbe, quatre onces de staphis-aigre, un quart d'once de cantharides, deux onces de vitriol verd, une once de sel de nitre, deux livres de sain-doux, & on pulvérise toutes ces drogues, qu'on mêle dans la graisse ; ensuite on les fait cuire à consistance d'onguent, on en applique sur le mal ; & pour l'y mieux faire pénétrer, on fait rougir une pelle, qu'on approche de l'onguent.

Avant que de l'appliquer sur les peignes, il est bon de frotter le mal jusqu'au sang, puis le laver avec de l'urine, & ensuite y mettre l'onguent.

PELOTE blanche. Voyez *Etoile*.

PINSANCLE. Voyez *Langue entamée*.

PISSER le sang. Lorsqu'un cheval pisse le sang, c'est une marque qu'il a les reins fort échauffés : c'est pourquoi on le saigne d'abord, & ensuite on lui donne tous les matins, pendant sept ou huit jours, trois chopines de vin blanc, dans lequel on aura fait infuser deux onces de foie d'antimoine ; on le tient bridé quatre heures avant la prise, & autant après ; on lui donne avant la prise,

un lavement composé de deux pintes & demie de lait de vache, qu'on fait bouillir avec deux onces de scories de foie d'antimoine; on l'ôte du feu, & on y mêle quatre onces d'huile d'olive, pour le rafraîchir davantage: on peut, outre sa nourriture ordinaire, prendre une poignée d'avoine, trois onces de miel, & autant d'eau qu'il en faut au cheval pour boire, & mettre cela sur le feu, l'en retirer au premier bouillon, le passer, & donner l'eau à boire au cheval.

S'il paroît avoir les flancs altérés, ce qui se connoît à leur battement fréquent, on lui donnera le lavement que voici.

Prenez pariétaire, mélilot & camomille, de chacun trois poignées; mettez-les dans deux pintes d'eau, & les faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; ajoutez-y demi-livre d'huile d'olive, un quarteron de miel, une chopine de verjus, & deux onces de casse: le tout étant fait à propos, vous le donnez tiéde au cheval.

Quelques-uns, après avoir fait saigner le cheval, prennent une once & demie de thériaque, ou de bon orviétan, qu'ils délayent dans une chopine de vin blanc; ils font tiédir ce breuvage, & le donnent ainsi au cheval, en observant toujours de le tenir bridé devant & après la prise.

PLAIE. *Onguent pour toutes sortes de plaies.* Prenez quatre onces de gomme, & deux onces & demie de résine de pin; faites-les bouillir, & les passez dans un tamis; incorporez-les avec douze onces de térébenthine; mettez-les sur le feu; ajoutez-y de l'aloës pulvérisé, de la myrrhe, demi-once d'huile de baume, & autant de sang de dragon, le tout réduit en onguent: plus cet onguent est gardé, meilleur il est; il appaise la chaleur & le feu qui est aux plaies, & les guérit en vingt-quatre heures; il en étanche le sang, les garantit de pourriture, fait sortir les os & esquilles, & est très-bon pour les enclouûres.

POIL tombé. Lorsqu'on veut faire revenir à un cheval le poil qui lui est tombé, soit pour cause de blessure, ou par maladie, il faut prendre du miel blanc, du populeum, & de la poudre de coloquinte, à cause des mouches, autant de l'un comme de l'autre, & les bien mêler ensemble; ensuite en frotter pendant quelque tems, trois ou quatre fois par jour, les places où le poil manque.

POIREAU est un mal qui naît ordinairement sur le boulet ou au paturon des chevaux; il y croît en forme de tête de poireau, d'où il a tiré son nom; il vient quelquefois, jusqu'auprès des fourchettes, au pied de derriere; il jette du pus fort puant, & gagne la jambe insensiblement: quand elle en est infectée, il est difficile à guérir.

Remédes. On prend une once de mercure ou vif-argent, qu'on met dans trois onces d'eau forte, qu'il faut laisser agir: (elle consommera tout le mercure.) Cette eau préparée de la sorte, guérit les poireaux, si on les en frotte pendant trois ou quatre jours.

Ou bien, prenez de la poudre à canon pilée, & autant de soufre pilé; mêlez-les ensemble, frottez-en fortement le poireau, & le couvrez de cette poudre; ensuite mettez-y le feu avec un fer rouge; & le feu ayant brûlé le poireau, appliquez dessus du blanc de poireau pilé avec du vieux-oing, pour faire tomber l'escarre. Si après cela le poireau est resté gros, servez-vous une seconde fois du remède.

POISON. Quand un cheval devient enflé par le corps, & qu'en même tems il est très-dégoûté, c'est un signe qu'il peut être empoisonné.

Remède. Donnez-lui dans une pinte de vin blanc, deux onces d'huile de noix, autant de thériaque & de confection d'hyacinthe, le tout mêlé ensemble.

La POUSSE est une difficulté de respirer, causée par l'embarras des poumons, & sur-tout par l'obstruction de l'égoût du poumon, qui se fait par le com-

duit des reins, le tout accompagné d'un battement de flancs & de dilatation de narines, principalement quand le cheval court ou monte.

La pousse vient aux chevaux, quand avec beaucoup de repos, on leur donne des nourritures trop chaudes, ou qu'on les fait boire tout échauffés, ou bien qu'on les a trop poussés: elle est aussi quelquefois héréditaire.

Pour être sûr qu'un cheval est poussif, lorsque le flanc lui bat, il faut lui serrer le gosier près de la ganache, & le faire tousser: si le son de la toux est sec, elle ne vaut rien, encore moins si elle est séche & fréquente; au lieu qu'il n'y a pas beaucoup à craindre si elle est suivie de quelque humidité. Un cheval qui péte en toussant, est presque toujours poussif, & cette pousse passe pour la plus difficile à guérir. La pousse que les chevaux ont de naissance, & celle qu'on laisse vieillir par négligence, sont incurables. Les chevaux poussifs qui prennent vent par le fondement, ne peuvent pas non plus être guéris: ainsi c'est des autres pousses qu'il s'agit ici.

Remédes. Prenez une once d'agaric, autant d'aloës pulvérisé, une dragme de scammonée en poudre, une livre de beurre frais & autant de miel; incorporez le tout, & faites-en des pilules grosses comme des noix, que vous donnerez le matin au cheval dans une chopine de vin: vous le tiendrez bridé deux heures avant la prise, & deux heures après: ce jour-là vous ne lui donnerez point d'avoine, & vous ne lui ferez boire que de l'eau blanchie avec de la farine de seigle: les autres jours vous le ferez travailler, & lui donnerez de l'avoine un peu mouillée, trois picotins par jour de son de froment mouillé comme du mortier, de la gerbée le jour, & du foin la nuit: au bout d'un mois, le cheval aura le ventre frais comme un poulain.

Autre reméde. Prenez deux onces de muscade, autant de safran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle; pilez tout cela avec un peu de réglisse; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez à boire au cheval.

Autre maniere de guérir la pousse. Pendant huit jours, donnez peu de nourriture au cheval, & ne le nourrissez que de son mouillé, eau blanchie avec farine de seigle, avoine mouillée, paille de froment & foin humecté: le neuviéme jour au matin, quatre heures après qu'il a été bridé, purgez-le avec des pilules faites d'une mixtion d'agaric, réglisse, aloës, aristoloche ronde, sené & coloquinte, de chacun une once, scammonée une dragme, *Enula campana* demi-once, miel & lard, de chacun une livre, tout cela bien pilé & incorporé, & une chopine de vin après la prise: vous continuerez à faire faire diete au cheval; & si ces pilules ne l'ont pas guéri, vous lui donnerez le reméde suivant.

Quand les herbes sont dans toute leur force, faites cuire dans un chaudron qui tienne un seau, des mauves, bouillon blanc, pas d'âne, sommités de genêt de l'année, chicorée sauvage & hyssope, trois poignées de chacun hachées menu: quand elles seront cuites & ôtées du feu, mettez-y un quarteron de suc de réglisse, dix poignées de fleurs de genêt, deux livres de miel, & autant de soufre, que vous aurez fait fondre dans une cuillier de fer; faites avaler le matin un quart de ce breuvage au cheval avec la corne, deux heures après qu'il a été bridé; ensuite promenez-le une demi-heure au pas: au bout de ce tems, faites-lui prendre un autre quart du breuvage, & promenez-le de nouveau comme après la premiere potion: le lendemain faites-lui avaler l'autre moitié à deux fois, & le promenez comme le premier jour; laissez-le reposer le troisiéme jour: le quatriéme jour recommencez comme le premier votre breuvage, & continuez jusqu'au huitiéme jour que le cheval aura pris trois breuvages. Vous ne lui donnerez pendant ce tems, ni avoine, ni foin, mais seulement du son & de la paille de froment.

Autre

Autre remede des plus aisés & des meilleurs pour guérir la pousse. Mettez une douzaine d'œufs frais dans du fort vinaigre, qui surpassera les œufs d'un doigt: tenez votre cheval bridé toute la nuit; & quand la coque des œufs sera amollie à force de tremper, faites-les avaler tous & tout entiers au cheval, les uns après les autres, avec un peu de vinaigre; ensorte qu'il ait pris, s'il se peut, tout le vinaigre avec les œufs; couvrez-le bien; promenez-le au pas pendant deux heures; ensuite donnez-lui du son mouillé, & point d'avoine ni de foin: réitérez ce reméde s'il le faut.

Autre remede. Prenez des lingots d'acier d'Espagne; faites-les rougir dans un pot de terre neuf, à la forge d'un Maréchal; ensuite appliquez des longs bâtons de soufre contre ces lingots rougis, ils feront fondre l'acier comme du beurre: remettez le tout dans la forge du Maréchal, pour que l'acier & le soufre achevent de se fondre dans le pot de terre: après pilez le tout dans un mortier, & passez-le au tamis; vous en aurez une poudre d'acier que vous conserverez dans une petite boëte, vous en mettrez trois pincées dans l'avoine du cheval poussif; & à chaque ordinaire vous mouillerez l'avoine, afin que la poudre s'y attache, & vous continuerez pendant un mois: il guérira, pourvû qu'il ne retourne plus au foin.

Les Maquignons font prendre du verre d'antimoine pour la pousse, après l'avoir réduit en poudre subtile. La dose est d'une demi-once dans du son.

QUEUE. Pour rendre la queue d'un cheval belle & longue quand elle est dégarnie, on prend une chopine de sang de cochon, on jette dedans une once d'alun en poudre, demi-livre de miel, & deux poignées de crotes de chevre fraîches; on mêle bien le tout, & on le fait bouillir; ensuite on en frotte la queue.

Autre maniere. Lorsqu'on s'apperçoit qu'une queue se dégarnit, à cause des cirons qui rongent la racine des crins, on incorpore bien dans du sain-doux, une once de vif-argent, amortie dans une once de térébenthine, & on en frotte la racine des crins.

Ces deux manieres peuvent aussi servir pour les crins de l'encolure.

Quand on veut qu'un cheval ait toujours les crins beaux, on doit tous les jours les bien laver, & nettoyer de toute la crasse, qui s'amasse sur-tout vers la racine. Il faut aussi tous les mois, en couper les bouts, afin de les faire croître; & pour qu'ils aient plus de nourriture, on doit arracher les gros crins courts.

Comment on coupe la queue aux chevaux. On prend une buche, on la met de bout, on pose la queue dessus, & le tranchant d'un couperet par-dessus cette queue: on tient le couperet un peu de biais, pour qu'elle soit coupée en flûte, & après on frappe de toute sa force avec un marteau. Quand la queue est coupée, on la laisse saigner pendant quelque tems; ensuite on en brûle le bout avec le brûle-queue, & on met dessus de la poix noire, qu'on fait fondre en posant une seconde fois le même fer, qui est encore un peu chaud, sur la queue. On doit bassiner deux fois par jour, pendant quelque tems, la queue du cheval avec de l'eau-de-vie, & empêcher qu'il ne l'écorche contre quelque chose. Si cela arrive, on prendra de l'eau-de-vie, & de l'esprit de térébenthine, qu'on mêlera bien ensemble, & on en frottera la queue. Pour faire cette opération, il faut choisir une saison tempérée, parce que le froid & le chaud y sont contraires.

QUEUES-DE-RATS. Voyez *Arrêtes*.

RAGE. On connoît qu'un cheval est enragé, lorsqu'il rompt son ratelier, sa mangeoire & tout ce qu'il rencontre; qu'il écume des narrines, & qu'il a les yeux de travers & étincelans. On ne doit point en approcher qu'avec grande précaution.

Remédes. Quand la mer n'est point à portée pour y baigner le cheval, on prend de la rhue ou de l'absinthe, alun, marguerites sauvages & gros sel, de chacun une demi-poignée; on met tremper le tout dans une pinte de vin blanc l'espace de vingt-quatre heures; ensuite on passe la liqueur, & on la fait avaler au cheval. S'il y a entamure, on mettra dessus de ces mêmes herbes pilées dans un mortier.

Ou bien, prenez quatre écailles d'huitres, faites-les calciner sur des charbons ardens, pulvérisez-les, & les faites prendre au cheval dans de bonne huile d'olives.

Vous trouverez encore d'autres remédes contre la rage, ci-après au Chapitre des Bêtes à corne.

RAIE dans l'œil. Prenez des os desséchés & du tartre de sel gemme, autant de l'un que de l'autre; pulvérisez-les; ensuite avec un tuyau de plume, soufflez cette poudre dans l'œil du cheval, trois fois par jour, pendant trois jours.

RALEMENT. *Remède*. Prenez guimauve, semence de lin, rhue, aluine, & feuilles de lierre terrestre, de chacune une poignée; faites-les bouillir dans de l'eau de fontaine, & étuvez-en la gorge du cheval cinq ou six fois par jour.

RÉTENTION d'urine. On commence par donner un lavement au cheval malade: pour cela, prenez mauve, guimauve, pariétaire, violette, & chicorée sauvage, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois chopines d'eau; ensuite faites-y dissoudre deux onces d'esprit de térébenthine, six gros de sel végétal, & six onces d'eau de raves: ce lavement étant fait & tiédi, vous le ferez prendre au cheval.

Quand il l'aura rendu, mettez deux onces de salpêtre dans une chopine de vin blanc; faites prendre ce breuvage au cheval, promenez-le, & il urinera.

Autre remède. On prend trois onces de colophane en poudre, qu'on met dans une livre de vin blanc; & après avoir bien agité la liqueur, on la fait prendre au cheval.

Ou bien, pilez trois têtes d'ail avec leur peau, mêlez-y de l'huile d'olives ou de bon vinaigre, & battez-les jusqu'à ce qu'ils fassent une consistance d'onguent, dont vous frotterez la verge & les génitoires du cheval: cet onguent est fort diurétique.

Lorsqu'on voit qu'un cheval se force & se met en devoir de pisser, & qu'il n'en peut venir à bout, il faut aussi-tôt le mener dans une étable à brebis, il pissera incontinent, ou bien il faut lui frotter le dedans du fourreau, & les testicules avec huile d'*hypericum*: ce remède est spécifique.

RHUME. Voyez *Morfondement*.

ROUVIEUX est un nom qu'on a donné à la gale des chevaux, quand elle est plus invétérée. Ainsi voyez ce qui est dit ci-devant au mot *Gale*.

SALIERES. On remplit les salieres des chevaux, en prenant de la vesce & de l'orge mondé, qu'on pile bien, & qu'on fait cuire jusqu'à consistance de bouillie dans de l'eau-rose, & en en remplissant ensuite tous les jours, pendant un mois, les salieres des chevaux, avec un bandeau fait exprès pardessus.

SANG. Pour arrêter le sang des plaies, prenez quatre onces d'alun, autant de vitriol romain & d'écorce de grenade séche; pilez & mêlez bien le tout ensemble, ensuite mettez-en sur les plaies.

Pour arrêter le sang des naseaux, voyez *Hémorrhagie*.

SCORBUT. Voyez à la fin du Chapitre des Bêtes à corne.

SEIME est une fente au pied du cheval. On compte de deux sortes de seimes, la *simple* & la *quarte*. La premiere vient sur le milieu du sabot, & tient à la couronne; l'autre croît à côté du pied, & fait souvent quartier neuf. Les seimes sont douloureuses: la simple a coutume de saigner, lorsque les chevaux travaillent; mais la quarte ne saigne point.

Les seimes se manifestent ordinairement par une chair meurtrie qu'on voit entre le petit-pied & la corne: elles incommodent beaucoup les chevaux, & les font boiter.

Remède. Les seimes se traitent comme l'atteinte encornée: c'est pourquoi voyez au mot *Atteinte*. Nous ajouterons seulement qu'il faut que le cheval atteint de seime, ait du repos jusqu'à ce que la corne soit raffermie, & que la couronne paroisse saine.

Pour bien panser une seime, il faut d'abord en bien nettoyer les ordures, & la laver avec du vinaigre où l'on aura fait bouillir de l'écorce de grenade, des roses séches & de la noix de galle; ensuite on met sur la plaie, de la noix de galle pulvérisée, des balaustes ou fleurs de grenadier & de la rhue, pour dessécher les mauvaises humeurs qui y tombent. Cinq jours après qu'on l'a traitée ainsi, & que la corne est raffermie & la seime desséchée, on emplit le creux du pied avec racines d'althea, pilées & cuites dans du sain-doux: il faut panser le cheval deux fois par jour.

SOLANDRES, ou *Soulandres*, sont des crevasses ou gales qui viennent au pli du jarret. Voyez *Malandres*.

SURDENTS sont des pointes de dents qui surpassent les autres, & vont à côté. Quand le cheval mange, ces pointes lui pincent la lévre, & la douleur le dégoûte.

Le remède le plus sûr est de lui faire ronger une grosse lime de chaque côté des dents, cela rompra les surdents, sans courir risque de lui ébranler les autres dents. Le jour qu'on ôte les surdents à un cheval, on ne lui donne point d'avoine, mais seulement du son mouillé.

SUROS est un calus ou dureté sans douleur, qui vient sur l'os de la jambe qu'on nomme le canon, qui est au-dessous du genou. Ce mal arrive aux chevaux par accident, lorsqu'ils se heurtent les pieds contre les jambes, ou qu'ils se cognent les jambes contre quelques barrieres; ce qui occasionne une meurtrissure à la jambe, qui se change ensuite en calus: lorsque le cheval travaille, cela augmente & forme le suros. On connoît ce mal par une grosseur qu'il a, comme une petite noix, au-dedans de la jambe, mais rarement en dehors. Quelquefois aussi le suros est double, l'un en dedans du canon, & l'autre en dehors: on le nomme alors le *Chevillé*. Quand il y en a deux du même côté, au-dessus l'un de l'autre, on l'appelle *Fusée*: il est dangereux.

Pour les guérir, vous raserez le poil où est le suros, & le fourbirez avec un bâton plat par un côté, afin de le ramollir; ensuite vous le percerez délicatement avec une lancette, & y ferez une douzaine de petits trous, seulement sur la grosseur du suros.

Onguent pour ôter un Suros. Prenez trois onces de vif-argent, que vous mettrez dans un mortier de fonte, & y mêlerez deux onces d'huile de laurier, pour bien amortir le vif-argent, en remuant sans discontinuer: quand il sera si bien incorporé avec l'huile, qu'on n'apperçoive pas un seul grain de vif-argent, mettez parmi la composition euphorbe & cantharides en poudre, de chacun deux gros; mêlez bien le tout, & mettez-en sur le suros, ensorte qu'il ne coule pas plus bas, avec de la filasse par-dessus, & une bande de toile qu'il faut coudre sur le tout:

vous le laisserez vingt-quatre heures ; ensuite vous ôterez l'emplâtre, & laverez tous les jours l'endroit avec du vin chaud : l'escarre tombée, menez le cheval à l'eau deux fois le jour ; & étant sec, au retour de l'eau bassinez la plaie avec de l'eau-de-vie ; il y paroîtra très-peu, & le poil couvrira la cicatrice. Pendant tout ce tems, il faut empêcher le cheval d'y porter la dent, car il envenimeroit le mal.

TAIE sur l'œil. Voyez *Yeux*.

TEIGNE est une pourriture qui vient à la fourchette des pieds des chevaux : elle est causée par un sang corrompu, qui consomme la fourchette. Les teignes sont fort puantes, causent une démangeaison extraordinaire, & font presque toujours boiter les chevaux, sur-tout quand ils sont nouvellement ferrés.

On connoît le mal en levant le pied, & on y voit toute la fourchette rongée, qui sent le fromage pourri.

Pour y remédier, il faut parer le pied du cheval, particuliérement la fourchette, & ôter toute la corne entamée ; ensuite la laver avec de bon vinaigre, la bien nettoyer, & le lendemain se servir de cet onguent.

Mettez dans un pot, une livre de miel, verd-de-gris, vitriol & noix de galle, de chacun deux onces ; faites bien piler & tamiser le verd-de-gris, & les galles, le vitriol concassé grossiérement ; mettez le tout avec le miel, & le faites cuire à petit feu, remuant toujours : quand l'onguent se liera, ôtez-le du feu.

Sur la fourchette bien parée, nettoyée avec du vinaigre tiéde, & ensuite séchée, il faut appliquer à froid de cet onguent, de la filasse par-dessus, & tenir tout l'appareil avec des éclisses : le lendemain, sans laver la fourchette pourrie, on doit l'essuyer avec de la filasse, & y mettre de nouveau de l'onguent : à la seconde, ou tout au moins à la troisiéme application, le cheval sera guéri ; & quand la teigne paroîtra tant soit peu, on y mettra de cet onguent, & d'abord elle séchera.

TESTICULES enflés. Cette enflure vient de plusieurs causes, & le reméde ordinaire est de mener le cheval à l'eau : par sa froideur elle repousse l'humeur qui se décharge dans les bourses, supposé qu'elles ne soient pleines que de vent, ou que l'enflure ne soit causée que par une légere inflammation. Si le mal est plus grand, appliquez-y le cataplasme qui suit.

Prenez cire jaune, beurre frais & huile d'olives, de chacun demi-livre, demi-septier de bon vinaigre ; mêlez le tout, & le faites cuire ensemble jusqu'à ce que le vinaigre soit à peu près consommé ; ôtez-le du feu, & ajoutez à la composition une once de camphre en poudre ; mêlez bien le tout, & l'appliquez sur l'enflure des bourses ; quatre heures après, remettez-en de nouvelle, sans ôter l'autre, ni l'envelopper, & continuez ainsi plusieurs jours de suite. Si cette enflure est causée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le reméde ci-dessus, qui a ôté l'inflammation, il faut songer à châtrer le cheval ; l'eau en sortira aussi-tôt, & le cheval sera hors de danger, pourvû néanmoins qu'il n'y ait point d'ulcere aux testicules.

Cette enflure vient aussi quelquefois de contusion ; ce qui met le cheval en danger, si on n'y remédie promptement : pour cela, on commence par calmer la douleur de l'enflure par quelqu'émollient, tel que celui-ci.

Prenez une chopine de jus de choux verts, demi-livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de savon noir, & une livre de farine de féves ; faites fondre le beurre & le savon noir ; mêlez après cela le tout ensemble ; battez-le bien à froid, & en appliquez sur les bourses du cheval, comme un cataplasme, avec une vessie de porc par-dessus, & un bandage.

TESTE. *Maux de tête.* Quand on s'apperçoit qu'un cheval en est attaqué, ce qui se connoît lorsqu'il tient sa tête baissée, qu'il a l'œil enflammé & le front chaud, commencez par lui tirer du sang, & trois ou quatre heures après, employez ce reméde.

Il faut prendre de la sauge & de la marjolaine, de chacune une bonne poignée, une once de gayac, & demi-once d'assa-fœtida; mettre le tout infuser durant huit ou dix heures, & le donner le matin au cheval, qu'on tiendra bridé trois heures devant & après le reméde. Sur le soir, il sera bon de lui donner le lavement dont voici la composition.

Prenez mauve, guimauve, pariétaire, & violette, de chacune une poignée; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines; ajoutez-y trois onces de séné; coulez le tout, ensuite mêlez-y une demi-livre de vin émétique, & trois onces d'hiere & de coloquinte; après, donnez ce lavement tiéde au cheval: vous continuerez les lavemens tous les soirs jusqu'à parfaite guérison.

Il arrive souvent que les chevaux attaqués du mal de tête, sont dégoûtés. Comme il leur faut pourtant de la nourriture pour les soutenir, voici un armant qui leur fera recouvrer l'appétit.

Armant. Prenez demi-livre de miel rosat, une livre de mie de pain émié, demi-once de muscade, autant de poudre cordiale, & pareille dose de cannelle; pulvérisez toutes ces drogues, mêlez-les dans du vinaigre, & donnez le tout au cheval dégoûté; & pour lui faire avaler, vous en frotterez le bout d'un nerf de bœuf, que vous lui ferez mâcher.

Il y a encore d'autres lavemens que celui dont on a parlé, & dont on peut se servir avec succès pour le mal de tête des chevaux. Par exemple,

Faites une décoction avec centaurée, cardamome, pouliot, guimauve, ellébore noire, fenouil & cumin, de chacun une poignée; mêlez-y deux onces de séné, que vous laisserez infuser dans cette décoction; coulez le tout, ajoutez-y un peu de sel, d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvérisé, & six onces de casse.

Pour décharger le cerveau du cheval, des vapeurs fuligineuses qui le tourmentent, quelques-uns lui distillent dans les naseaux, de l'huile violat, mêlée avec huile de nénuphar & un peu de camphre; ou bien ils se servent du suc de concombre sauvage & de rhue, à pareille dose.

D'autres lui soufflent dans le nez avec un tuyau de plume, de la poudre d'ellébore ou de castoréum, ou bien du tabac rapé: cela fait éternuer le cheval, & lui décharge le cerveau.

TOUX. Elle vient au cheval pour avoir été mis chaud dans une écurie froide, ou bien quand il a bû de l'eau trop vive, ou pour avoir le poumon desséché par de trop violentes courses, ou encore pour avoir mangé du foin poudreux, & pour avoir avalé des plumes.

Si la toux est récente, donnez tous les jours au cheval demi-livre de miel dans deux picotins de son: vous frotterez le miel & le son sec dans vos deux mains, afin qu'ils se mêlent bien: continuez le reméde huit ou dix jours, & donnez peu de foin au cheval.

Ou bien, donnez-lui de la fleur de soufre & du fénugrec, autant de l'un que de l'autre, plein une petite cuiller à bouche, dans du son mouillé, & faites-le travailler à l'ordinaire: vous lui donnerez à manger de l'avoine à midi & au soir, du son le matin, & peu de foin.

La réglisse pilée, la graine de chenevis, le pas-d'âne hâché, le tout donné dans l'avoine mouillée, guérit aussi la toux.

Ou bien, prenez des fleurs, ou du moins des pointes de genêt, faites-les bouillir environ une demi-heure avec de l'eau, & vous mettrez de cette décoction dans de l'eau blanche, deux cuillerées à chaque fois; le cheval guérira en peu de jours.

Mais si la toux est vieille, prenez demi-septier d'eau-de-vie, quatre onces de sucre, une once de racine d'*enula campana* pilée, demi-once de bon anis aussi pilé; mêlez bien le tout, & le lui faites prendre trois matins de suite.

Poudre pour guérir les toux vieilles & nouvelles. Prenez racines d'*enula campana*, *althea*, qui est la racine de guimauve, gentiane, souchet, qui est le *cyperus*, & galanga, de chacune de toutes ces racines huit onces; réglisse une livre, & autant de feuilles de tamaris; bouillon-blanc & chardon-bénit, de chacune quatre onces; fénugrec six onces, & autant de fleur de soufre; anis d'Espagne, & cannelle, de chacun deux onces; faites sécher le tout à l'ombre, & le pilez en poudre grosse, comme le tabac rapé un peu gros; mêlez bien le tout, & le gardez dans une phiole bien bouchée, & mise en lieu sec.

La dose est plein une cuiller à bouche, mêlée parmi le son ou l'avoine mouillée; on en donne pendant plusieurs jours au cheval: il pourra y répugner au commencement; alors il faut lui en donner moins; mais s'il y est une fois accoutumé, il en sera très-friand.

L'usage de cette poudre n'empêche point un cheval de travailler; au contraire elle en fait plus d'effet. Au reste, cette poudre est excellente, non-seulement pour guérir la toux, mais encore pour rafraîchir les flancs aux chevaux qui les ont altérés, & qui ont un commencement de pousse: elle engraisse les plus maigres, & tue les vers.

TRANCHÉES. Les chevaux en sont attaqués par différentes causes; les uns pour avoir mangé trop de grain, les autres pour ne pouvoir pisser, d'autres pour avoir le corps plein de vents, d'autres enfin pour avoir des vers dans le corps. Il y a encore les tranchées rouges, qui sont mortelles à presque tous les chevaux.

On connoît que le cheval est travaillé de tranchées, lorsqu'il se débat, qu'il se couche & se leve sans cesse. Ce mal est aux chevaux, ce que la colique est aux hommes.

1°. Quand c'est pour avoir mangé trop de grain, il faut d'abord donner au cheval un lavement ordinaire, mais ample; & quand il l'aura rendu, lui donner dans une chopine d'eau-de-vie, une once de thériaque délayée; ensuite le promener bien couvert, & il guérira. Si le mal n'est pas passé bientôt, il faut lui frotter le ventre avec une bassinoire pleine de braise, & continuer long-tems.

2°. Quand les tranchées viennent de ce qu'il ne peut pas pisser, on doit d'abord le saigner au coû; ensuite lui tirer la verge, la poudrer de sel tout-autour, & la lui laisser retirer: après lui frotter tout le fourreau avec de l'huile d'olives, dans laquelle on aura mêlé & broyé de l'ail crud. Si c'est une jument, il faut lui mettre du sel dans la nature, & tout-autour, la frotter avec cette huile & cet ail pilé; ensuite lui donner le lavement qui suit.

Faites une bonne décoction avec deux poignées de mauve, trois de persil, & deux de céleri, coulez & exprimez bien fort; délayez deux onces de térébenthine avec deux jaunes d'œufs: après faites dissoudre le tout dans la décoction; délayez-y aussi un quarteron de savon noir, & donnez le tout au cheval; ensuite faites-lui ce breuvage.

Prenez quatre onces d'huile de noix fort claire & nouvelle, autant de miel rosat, & deux onces de térébenthine; mêlez le tout sur un feu modéré, & le donnez au cheval; ensuite promenez-le une heure au pas.

3°. Pour chasser les vents qui donnent les tranchées au cheval, il faut le promener & l'agiter: quand on voit qu'il a le corps enflé & tendu, on commence à le saigner sous la langue & aux flancs; ensuite on lui donne ce lavement.

Prenez deux pintes de vin rouge, dans lequel vous mettrez six grosses figues

hachées menu, deux onces d'anis, quatre poignées de rhue aussi coupées menu; faites cuire le tout une bonne heure; ensuite passez-le, ajoutez-y une demi-livre d'huile de rhue, & le donnez tiéde au cheval.

Quand il aura rendu son lavement, on le promenera en main, avec un canon de sureau, dont le trou sera gros comme le pouce, qu'on lui mettra de maniere qu'il soit hors du fondement d'environ deux doigts, & on l'attachera de façon qu'il ne puisse pas se défaire: cela fait vuider au cheval quantité de vents. Si après tout cela il n'est pas encore soulagé, on lui donnera le breuvage qui suit.

Prenez bonne thériaque, galanga, *spica nardi* & impératoire, de chacun une once, gingembre demi-once, anis deux gros; mettez en poudre tout ce qui est solide, & le mêlez avec une pinte de vin blanc, donnez-le au cheval, & le promenez une heure bien couvert, au pas.

4°. On connoît que les tranchées viennent des vers, lorsqu'on voit souvent de ces insectes dans la fiente du cheval, & que les yeux lui tournent. Il faut lui donner ce qui suit.

Prenez deux onces d'aloës fin en poudre, une once & demie de thériaque, deux onces de cinnabre, qui est le vermillon des Peintres; (le vermillon est broyé, & le cinnabre non;) mêlez bien le tout avec la thériaque, & faites-en quatre pilules, que vous roulerez sur de la poudre à vers pilée; faites avaler le tout au cheval, avec une pinte de vin rouge, & le promenez une heure; ensuite préparez-lui le lavement qui suit.

Prenez deux pintes de lait ou bouillon de tripes, demi-livre de miel, six jaunes d'œufs & un quarteron de sucre; mêlez le tout ensemble, donnez-le tiéde au cheval, trois heures après qu'il aura pris le breuvage ci-dessus, & le laissez en repos deux heures; ensuite donnez-lui à manger du son mouillé, de l'eau blanche & du foin: s'il ne veut point manger, bridez-le, & attachez à sa bride ce qui suit.

Prenez trois ou quatre gousses d'ail pilées, avec un quart d'once de poivre blanc en poudre, une once de sel, & deux onces de miel; mêlez le tout, & le mettez dans un linge attaché à la bride, afin que le cheval le ronge une couple d'heures.

Ces remédes sont bons aux chevaux qui ne peuvent engraisser, à cause des vers qu'ils ont dans le corps; mais il est à propos de les y préparer quelque tems auparavant, c'est-à-dire, de leur faire manger pendant huit ou dix jours, avant les pilules, du son mouillé avec une once de fleur de soufre, tous les jours: après cela la médecine réussira bien, & exterminera tous les vers.

5°. Quant aux tranchées rouges, les Maréchaux les appellent incurables; cependant on les peut guérir, en donnant au cheval force lavemens rafraîchissans: le sang d'un jeune mouton donné en lavement, y fera des merveilles, & ensuite un bon breuvage, avec une pinte d'eau cordiale; sçavoir, de scorsonere, de scabieuse, de chardon-bénit & de chicorée amere, avec deux onces de bonne thériaque, le tout délayé & donné au cheval. Ou bien on prend une dragme d'*enula campana*, deux dragmes d'aristoloche ronde, une once de thériaque, & vingt ou trente grains de laudanum, suivant la force du cheval: on met le tout dans une pinte de vin rouge, qu'on fait chauffer, & on lui fait avaler un peu chaud. Il faut avant ce remède, donner au cheval un lavement d'herbe rafraîchissante. Souvent le laudanum, donné seul dans une chopine de vin, appaise les douleurs, & guérit le cheval. Si ces remédes ne le guérissent pas, il est dans le dernier péril.

VARICES. Ce sont des espéces de veines enflées, ou plutôt des humeurs molles & sans douleur, qui viennent au jarret du cheval: elles obéissent sous le pouce, & reviennent aussi-tôt en leur premier état.

C'est mal-à-propos que quelques Maréchaux y appliquent le feu pour les guérir; il y a trop de danger, & il vaut beaucoup mieux les frotter d'huile de laurier, & barrer la veine au-dessus & au-dessous du jarret. Voyez *Vessigons*.

Les VERS empêchent les chevaux d'engraisser, quelque bonne nourriture qu'on leur puisse donner.

Pour détruire ces insectes, on n'a qu'à employer les remédes qui viennent d'être enseignés au mot *Tranchées*.

Ou bien, on mêle dans l'avoine des chevaux, une once ou deux de soufre, & on continue ainsi un peu de tems. Le foin mouillé avec de l'eau où l'on aura dissous du sel nitre ou salpêtre, est encore bon pour tuer les vers, de même que les feuilles de pêcher ou de saule toutes vertes, hachées menu parmi l'avoine; & encore la sabine en poudre, au poids de demi-once: il faut que les chevaux en prennent pendant dix ou douze jours.

Si on met un cheval qui a des vers, dans une étable à moutons, sans autre litiere, & qu'on l'y laisse cinq ou six jours, tous les vers qu'il a dans le corps sortiront, pour peu que les remédes y aident.

La semence de coriandre & la rapure de corne de cerf sont merveilleuses pour les faire mourir. On peut faire manger aux chevaux qui en ont, une once de cinnabre dans du son mouillé. Six dragmes de sublimé doux, dans une once de thériaque ou d'orviétan réduits en pilules, font aussi mourir les vers.

Ou bien, prenez coriandre, graine de laitues, de raves & de choux, de chacune deux onces, une once de zédoaire, quatre onces de rapure de corne de cerf; mêlez le tout, donnez-en deux onces au cheval dans son avoine, ou dans du son mouillé avec du vin, & continuez pendant douze jours.

Autrement, mettez dans un mortier quatre onces de conserve de rose liquide & deux onces de cinnabre en poudre; faites-en des pelotes, que vous roulerez dans de la graine à vers, & les faites avaler au cheval avec une pinte de vin d'absinthe: le cheval doit être bridé six heures avant & quatre heures après la prise; ensuite vous le débriderez & lui donnerez à manger pendant deux ou trois heures: après vous lui ferez prendre un lavement composé de deux pintes de lait, quatre onces de sucre rouge, & demi-livre de miel, afin que la douceur du remède attire les vers dans le gros boyau.

Les vers en général se produisent dans le corps, non par corruption, comme on le croyoit autrefois, mais par des œufs, que les insectes déposent sur les alimens en général.

Un Académicien de nos jours a observé qu'il y a une certaine mouche qui trouve le moyen de se mettre dans le fondement des chevaux, pour y déposer ses œufs. Comme elle n'habite que la campagne, il n'y a que les chevaux qu'on met au pâturage qui y soient sujets. Il dit qu'aussi-tôt que cette mouche est entrée dans le fondement d'un cheval, il est comme dans une espéce de frénésie, qu'il saute, court, gambade, se jette à terre, & qu'enfin il ne devient tranquille & ne recommence à paître, qu'après un gros quart d'heure.

VESSIGONS sont des enflures molles qui naissent à droit & à gauche du jarret du cheval. Ce mal est assez difficile à guérir, lorsqu'on le laisse vieillir.

On commence par raser le poil, & fendre superficiellement & adroîtement la peau du jarret; & on voit alors une pellicule pleine d'une eau rousse, qu'on perce avec une lancette: cette eau s'écoule, & le vessigon disparoît.

Cette opération étant faite, on prend de la poudre de terre sigillée, du vinaigre & du blanc d'œuf; on bat le tout, & on en fait des petites boulettes, qu'on met dans la plaie, & par-dessus une compresse, pour tenir le remède en état.

Quelques-uns

Quelques-uns frottent les veſſigons avec de l'eau de leſſive mêlée de vinaigre, dans lequel ils ont fait diſſoudre de l'alun & du ſel, & enſuite ils promenent le cheval.

On emploie auſſi pour le même mal, le vinaigre avec nitre & alun de roche, de chacun égale portion; ou bien encore un léniment de bol d'arménie, noix de cyprès & alun de roche en poudre, mêlés avec de l'eau & du vinaigre.

YEUX. Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par fluxion, ou par accident: ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils courroient riſques de devenir aveugles; & de quelque maniere que le mal leur ſoit venu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon mouillé. Ne les faites point travailler, & ne les mettez point dans une écurie trop chaude: le grand froid y eſt auſſi contraire.

Remède pour un coup à l'œil. Prenez ſix onces d'eau-roſe, demi-once de tutie préparée, demi-gros de ſafran, deux onces de ſucre candi & une once de couperoſe blanche; mettez le tout dans l'eau roſe, & le remuez bien; enſuite mettez-en deux fois le jour dans l'œil du cheval.

Ou bien, faites durcir un œuf frais dans l'eau, ôtez-en la coque, fendez-le en deux, tirez-en le jaune, & mettez à la place, gros comme une groſſe féve de marais, de couperoſe blanche; rejoignez les deux moitiés de l'œuf, enveloppez-les d'un linge blanc & fin, & faites-les tremper dans un demi-verre d'eau-roſe pendant ſix heures: après cela, jettez l'œuf, & vous ſervez de l'eau, pour en mettre ſept ou huit gouttes dans l'œil du cheval, avec une plume, ſoir & matin; le cheval ſera bientôt guéri.

Remèdes pour appaiſer l'inflammation des yeux. On prend deux onces d'eau-roſe, autant de ſel de plantain & deux gros de ſalpêtre rafiné; on laiſſe infuſer le tout enſemble, & on en frotte les yeux du cheval.

Si l'inflammation venoit de froid en hiver, il faudroit n'y point toucher, & attendre que la nature agît d'elle-même, avec le ſecours de la chaleur de l'écurie.

Les chevaux ſont encore ſujets à la *Taie*, qui eſt une tache blanche, qui offuſque l'œil du cheval. On ſe ſert de collyres pour guérir ce mal: en voici un fort bon.

Prenez de l'eau de fenouil & d'eufraiſe, de chacun quatre onces, deux gros de trochiſques albi Rhaſis, autant de *Crocus metallorum*, un gros d'aloës & ſoixante gouttes d'eſprit de vin camphré; mêlez toutes ces drogues, & frottez-en les yeux du cheval.

Quelques-uns y emploient le ſuc de grande centaurée, ou le ſuc de lierre terreſtre, mêlés avec eau-roſe, tutie préparée & ſucre candi.

La *Cataracte* eſt auſſi un mal qui vient aux yeux des chevaux. Quand elle eſt formée, la prunelle reſſemble à un verre taché, obſcur & un peu tranſparent; & enfin elle devient blanche, noire, ou de quelqu'autre couleur.

Lorſque la cataracte eſt invétérée, elle eſt difficile à guérir; au lieu que quand elle commence à ſe former, il y a du remède: en voici quelques-uns.

L'huile de lin tirée par diſtillation, la tutie en poudre & l'huile de papier, priſes ſéparément, y ſont très-bonnes; ou bien on ſe ſert d'une eau, dont voici la compoſition.

Eau ſpécifique pour la Cataracte. On prend quatre gros d'aloës réduit en poudre, trois gros de *Crocus metallorum*, deux gros de ſucre candi, un gros de tutie préparée, avec huit onces de vin blanc, autant d'eau de fenouil & deux onces d'eau d'éclaire: on laiſſe macérer le tout durant vingt-quatre heures, & on en frotte la cataracte.

Remédes généraux.

Je finirai ce long, mais important Chapitre, par quelques remédes généraux, parce qu'ils auroient été mal placés dans les maladies particulieres dont il a été question ci-dessus.

Baume d'Artus.

Ce baume est excellent pour guérir toutes sortes de plaies & enclouûres. Voici la maniere de le composer.

Faites dissoudre une once & demie de gomme élémi dans de fort vinaigre, passez-le, & donnez-lui une consistance épaisse; ajoutez-y une once & demie de térébenthine de Venise, une once de suif de mouton & deux onces de sain-doux; fondez le tout, & remuez-le bien avec une spatule, (c'est l'instrument dont les Apothicaires se servent pour remuer les drogues;) mettez & gardez celle-ci dans un pot bien propre, pour vous en servir dans l'occasion.

Poudre cordiale, céphalique & diurétique.

Cette poudre est bonne pour les maux de tête, battemens de flancs, tranchées, morfondement, toux, rétention d'urine, & enfin elle est très-rafraîchissante.

Prenez baies de laurier, réglisse, gentiane, aristoloche, raclure de corne de cerf, trois onces de chacun, autant de semence d'orties, deux onces d'hyssope, agaric, roucou, torchique, muscade & joubarbe, une once de chacun, le tout pulvérisé & mêlé; laissez-le infuser dans un pot à froid pendant une nuit: le matin, donnez-en au cheval trois cuillerées dans une pinte de vin blanc, si c'est un gros cheval, & deux cuillerées dans trois chopines de vin, s'il est plus petit: il doit être bridé trois heures avant de prendre cette poudre, & deux heures après: on peut aussi lui en donner deux cuillerées dans son avoine.

Onguent de Montpellier.

Cet onguent est si bon, qu'il peut servir en toutes sortes d'occasions, au défaut d'autres emmiellures: il est très-facile à composer.

Prenez du miel, populéum, onguent rosat & onguent d'althea, autant de l'un que de l'autre; mêlez bien le tout ensemble, & serrez-le, pour vous en servir dans le besoin.

Onguent pour dessécher.

Faites bouillir, jusqu'à consistance d'onguent, un quarteron de verd-de-gris, autant de miel, & un peu de racine de froment; ensuite frottez-en les jambes ou autre endroit que vous voudrez dessécher, après en avoir rasé le poil.

Pilules purgatives.

Prenez une livre de vieux lard, demi-livre de miel, autant de beurre frais, une once d'agaric, demi-livre d'huile, deux onces de sucre, une once d'aloës & demi-once de rhubarbe; mêlez le tout, & faites-en des pilules, que vous donnerez au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant de les prendre, & quatre heures après, & sans manger.

CHAPITRE II.

Du Haras des Chevaux.

APRÈS avoir appris dans le Chapitre précédent, à se connoître en chevaux ; à les gouverner & les guérir de leurs maladies, il faut maintenant parler de la multiplication de leur espéce : leur beauté & leur bonté ne dépendent pas moins de la bonne race, que de la bonne nourriture.

Sans aller en Espagne, en Angleterre, en Italie, en Allemagne, ni en Turquie ; la Flandre, le Boulonnois, la Normandie, la Bretagne, le Poitou, l'Auvergne, la Bourgogne, & généralement tous les endroits abondans en pâturages, sont pleins de haras ; d'où nous viennent de beaux & bons chevaux, tant pour la selle que pour le carrosse, le labour & le trait, sans qu'il soit besoin de recourir aux haras étrangers. L'établissement qui en a été fait en France par M. de Louvois, y sera toujours utile, sur-tout tant qu'on tiendra la main aux Gardes-étalons, & qu'on ne les laissera point abuser de leurs priviléges pour opprimer le pauvre voisin, sans être utiles au public.

Quand on veut établir un haras qui réussisse, il faut faire cinq observations principales.

La premiere regarde le lieu qu'on y destine ; la seconde, le choix des étalons ; la troisiéme, l'assortiment des jumens ; la quatriéme, la monte ou copulation de ces animaux ; & la cinquiéme, la maniere d'élever les poulains qui en proviennent.

Des lieux propres aux Haras.

En général, les pays plats, quoique remplis de bons pâturages, sont les moins convenables pour établir des haras fixes : les meilleurs sont ceux qui ont pour exposition le levant ou le midi, & qui sont diversifiés par des collines, des vallons & des plaines, comme sont l'Andalousie, en Espagne, & la plûpart des contrées que parcourent les Arabes, d'où sortent, comme on sçait, les plus beaux & les plus excellens chevaux.

A cette situation doit être jointe l'abondance des herbages, & la proximité de quelque ruisseau ou petite riviere ; celle-ci pour les abreuver & les baigner ; & l'autre, ou pour les mettre à la pâture pendant l'été, ou pour leur fournir des foins & autres fourrages pendant l'hiver.

Il faut seulement observer, à l'égard de l'eau, qu'elle ne soit ni trop froide, ni trop vive ; l'expérience ayant fait reconnoître que celle qui coule à quelque distance de sa source, est également bonne aux étalons, aux jumens & aux poulains, qu'on nourrit dans les haras.

Des Etalons.

Le lieu pour placer les haras ayant été ainsi choisi, il faut penser à le fournir du nombre d'étalons convenable au nombre de jumens qu'on y veut entretenir.

Une couple d'étalons suffit ordinairement pour assortir soixante jumens pendant le tems de la monte : néanmoins, pour les ménager, il faut en avoir toujours quelques-uns de surnuméraires ; ensorte que dans un haras de trois cens cavales, où l'on pourroit, à la rigueur, se contenter de mettre dix à douze chevaux entiers, on fera bien d'y entretenir jusqu'à quinze, & même davantage, pour suppléer à l'épuisement des uns, & aux accidens qui peuvent arriver aux autres.

L'âge de l'étalon doit être depuis quatre ans jusqu'à quatorze : s'il en a cinq ou six, & qu'avant de le mettre au haras il ait été dressé aux exercices du manége, ce

ſera encore mieux, étant à cet âge dans toute ſa vigueur, & l'expérience ayant appris que les poulains qui viennent des étalons dreſſés, ont ordinairement les allures plus nobles que ceux que produiſent les chevaux entiers qui n'ont point encore été ſous l'homme.

Les qualités d'un bon étalon ſont le courage, la vigueur, la jeuneſſe, une belle diſpoſition à faire le manége, la juſte diſpoſition de ſes membres, de beaux crins, une belle queue; qu'il ſoit doux & de bonne nature, facile à panſer, à monter & à ferrer; & ſur-tout qu'il ſoit de bonne race, & exempt des infirmités qui paſſent aux poulains, comme maux d'yeux & de jarret.

On croit communément que le poil & les marques qui viennent aux chevaux, qu'on appelle des balſanes, contribuent beaucoup à aſſurer les bonnes qualités d'un étalon, ou du moins à les indiquer. Ceux qui ſont de ce ſentiment, peuvent voir à l'article des chevaux, ce qu'on penſe que ſignifient ces ſignes extérieurs, & les connoiſſances que l'on en peut tirer.

La bonté d'un étalon doit moins conſiſter dans la réputation des lieux d'où on l'a tiré, que dans les qualités qu'il a de ſa nature: ainſi l'on ne doit pas plus eſtimer les étalons Barbes, Turcs, Arabes, Eſpagnols ou Anglois, que les étalons élevés dans les haras de France, s'ils ne ſont pas meilleurs. C'eſt pourtant une opinion aſſez bien établie, que les étalons étrangers ſont plus propres pour commencer des races, & que les étalons François qui en viennent, valent mieux pour les continuer, pourvû qu'on ait ſoin de conſerver à cet uſage, ce qui s'éleve de plus vigoureux, de mieux fait & de plus noble de chaque eſpéce dans les haras, parmi les poulains & les poulines: c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens des haras, de faire hongrer les petits chevaux, afin qu'ils ne couvrent point les cavales; ce qui nuiroit à la perfection du haras.

Le ſoin principal qu'on doit prendre d'un étalon, eſt de le bien établer, bien panſer & bien nourrir.

Pour le bien établer, il faut que l'écurie ſoit la plus ſéche qu'il ſe pourra; qu'il y ſoit ſeul, s'il eſt poſſible; ou s'il eſt dans une écurie commune à pluſieurs étalons, qu'ils y ſoient tous à leur aiſe, & aſſez éloignés pour qu'ils ne puiſſent ni ſe mordre, ni ſe donner d'atteintes.

Il faut auſſi prendre garde que cette écurie ne ſoit point expoſée à un trop grand jour, la ſaillie de l'étalon étant ordinairement plus vigoureuſe & plus gaillarde, quand il ſort d'un lieu plutôt obſcur que trop éclairé.

A l'égard du panſement, l'étalon doit être tous les jours & en tout tems bien panſé & bien nettoyé de la main, couvert en hiver d'une bonne couverture, & en été, d'une plus légere, ferré bien à ſon aiſe, les pieds de devant remplis par dedans de fiente de vache, deux fois la ſemaine: on doit auſſi lui parer les pieds lorſqu'on connoît qu'il en a beſoin, & que ce ſoit toujours le troiſiéme ou quatriéme jour de la lune; les étalons, ſur-tout ſi ce ſont des chevaux de légere taille, étant ſujets à quantité d'accidens, comme ſont les ſeimes, les bleimes & les encaſtelures, dont on ne peut guères les garantir, qu'en ne négligeant aucune de ces précautions.

Pour la nourriture, l'étalon ne doit manger que peu de foin, mais beaucoup de bonne paille de froment ou de méteil nouvellement battu: ſon avoine doit conſiſter en trois bons picotins par jour, le premier, auſſi-tôt que le Palfrenier qui le panſe, ſe leve; le ſecond, à midi, & le troiſiéme le ſoir, après avoir bû: cette avoine doit être ſéche, nette & peſante, ſur-tout qu'elle n'ait aucun mauvais goût qui le puiſſe rebuter. Il faut obſerver après qu'il a mangé ſa premiere avoine, de le mettre au maſtigadour pendant deux bonnes heures & autant l'après-midi.

Enfin, l'étalon doit boire deux fois le jour, l'une à huit ou neuf heures du matin, & l'autre le soir, avant de manger sa derniere avoine. L'eau de riviere est la meilleure pour l'abreuver : à son défaut, on peut prendre de l'eau de fontaine ou de puits, mais toujours médiocrement froide, l'eau trop fraîche ou trop vive pouvant causer de grands accidens aux chevaux.

De l'assortiment des Jumens.

Il ne faut pas moins d'attention pour le choix des jumens, que pour celui des étalons, quand on veut qu'un haras en soit bien assorti.

L'assortiment des cavales doit se faire de bon poil & de différentes grandeurs, ordinairement médiocres, mais plutôt grandes que petites, bien ouvertes devant & derriere, il faut aussi qu'elles soient larges & bien faites, point trop grasses, le flanc grand, & sur-tout qu'elles soient bonnes nourrices. Il y en a néanmoins de taille légere & approchante de la petite, qui ne sont pas moins propres aux haras, & qui produisent de grands & beaux poulains, pourvû qu'on les assortisse avec des chevaux épais : mais c'est ordinairement l'expérience qui fait connoître l'effet qu'elles doivent faire ; & c'est à quoi ceux qui ont la direction des haras doivent être extrêmement attentifs.

Les cavales, comme on l'a dit des étalons, ne doivent être mises au haras qu'à quatre ans, cet âge étant la perfection des chevaux, & avant ce tems-là, ces animaux n'ayant pas leur entier accroissement.

Celles qu'on y destine, doivent auparavant avoir été domptées, soit pour les rendre moins farouches & plus faciles à la monte ; soit pour mieux connoître leur vigueur & leur force, afin de les assortir à des étalons convenables ; soit pour les faire promener sous l'homme pendant qu'elles sont pleines, ce qui les fait facilement pouliner, & les maintient en santé ; soit enfin pour qu'en cas qu'on reconnût dans la suite qu'elles ne sont pas propres au haras, on pût les mettre à d'autres usages, comme au tirage ou à la selle.

Les principaux défauts qui peuvent exclure une jument du haras, mais qu'on ne peut guères connoître qu'avec le tems, sont, si elle n'est pas bonne nourrice, si elle est trop chatouilleuse, & si elle ne peut souffrir que son poulain la tette.

De l'Etalonage.

Les jumens portent onze mois, & alaitent presqu'autant ; ainsi à la rigueur on les peut présenter tous les ans à l'étalon, & en avoir chaque année un poulain.

L'usage de faire saillir les cavales tous les ans, est établi dans presque tous les haras ordinaires, & il est bon de les mener à l'étalon neuf jours après qu'elles ont pouliné, parce qu'alors elles retiennent mieux, & qu'en faisant leurs poulains, elles vuident toutes les mauvaises humeurs qu'elles peuvent avoir dans le corps.

On suit d'autres maximes dans les haras, où l'on ne veut avoir que d'excellens poulains ; & à l'exemple de ce qui se pratique dans le haras du Roi, & dans ceux d'Espagne & d'Italie, on se contente de faire monter les jumens tous les deux ans.

Les raisons de ceux qui suivent cette pratique, sont 1°. que si neuf jours après que la jument a pouliné on la fait remplir, cela préjudicie au poulain qui est né, qui ne se nourrit que d'un lait trouble & séreux. 2°. Que le poulain tirant continuellement sa mere, il enleve la meilleure partie d'une substance qui seroit nécessaire pour donner l'accroissement à celui qu'elle a nouvellement conçu. 3°. Enfin, que les jumens sont trop fatiguées de nourrir & de porter tout ensemble ; ce qui les rend vieilles avant le tems, & les exclut trop tôt du haras.

On croit communément que les cavales qui mangent le verd dans le tems qu'on les mene à l'étalon, retienne plus facilement que celles qui sont au foin & à l'a-

voine dans une écurie, parce qu'elles ont plus d'amour, & qu'elles en donnent davantage au cheval.

Le tems le plus propre pour la monte est ordinairement depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Juin, d'autant que la cavale saillie dans ce tems donne son poulain dans la saison abondante en pâturages; que par conséquent elle n'en manque pas, & que le poulain a deux étés contre un hiver. On peut néanmoins continuer la monte jusques dans le mois d'Août, dans les pays & les lieux où l'on a reconnu que les poulains du mois d'Août peuvent réussir: on estime moins ceux qui viennent dans le reste de l'année.

Dès que l'étalon a commencé à couvrir, & pendant tout le tems qu'il continue de sauter les jumens, on ne lui doit épargner aucune bonne nourriture, soit foin, paille ou avoine; car il ne peut pas être en trop bon état, & trop bien conservé pendant tout ce tems-là.

Chaque fois qu'on doit présenter une cavale à la monte, il faut donner à son étalon, immédiatement avant qu'il la couvre, une petite jointée d'orge bien nette, & de la meilleure, & autant après qu'il l'a couverte. Au lieu d'orge, quelques-uns donnent des féves, & d'autres y mêlent du poivre, du gingembre ou du sel; mais l'orge toute seule réussit mieux.

Il ne faut jamais faire boire le cheval avant de couvrir les cavales, non plus que les cavales avant de les présenter à l'étalon.

Un cheval vigoureux peut sauter plusieurs cavales en un jour, pourvû qu'on lui laisse au moins trois heures d'intervalle entre chaque monte; mais il vaut mieux qu'il ne couvre qu'une seule fois le matin à la fraîcheur, & autant le soir; encore faut-il faire attention à sa vigueur & à son âge, un cheval de quatre ans devant être plus ménagé qu'un plus âgé.

Une des principales attentions est de ne point présenter de cavale à l'étalon, qu'on ne soit bien assuré qu'elle soit en chaleur; & pour le reconnoître, & en même tems ménager les étalons qui pourroient se fatiguer inutilement, s'ils vouloient saillir des cavales qui ne seroient point en amour, on peut se servir d'un petit cheval entier bien amoureux pour en faire l'épreuve.

Le lieu destiné pour l'accouplement de ces animaux, doit avoir diverses situations, les unes plates égales, les autres un peu en pente, pour pouvoir assortir les cavales de différentes tailles aux mêmes étalons.

Cet emplacement pour la monte doit être, s'il se peut, dans une situation gaie & remplie de verdure, éloignée au moins de cent pas de l'écurie.

Pour faciliter la monte, il faut attacher les cavales à des piliers plantés à cet effet; & si elles sont ferrées des pieds de derriere, les entraver avec une entrave de tissu, de crainte qu'elles ne blessent le cheval.

La jument en cet état, on sort l'étalon de son écurie: il ne doit avoir à la tête qu'un seul cavesson, dont la têtiere sera faite comme celle d'une bride, avec une sousgorge, pour empêcher qu'il n'échappe: deux hommes doivent le tenir par deux grandes longes de corde attachées au cavesson; & lorsqu'ils approchent de la cavale, il faut qu'ils le conduisent en tournant autour du pilier où elle est attachée, afin qu'elle puisse le considérer, ce qui contribue beaucoup à lui faire concevoir un poulain semblable à l'étalon, chose à quoi on doit faire le plus d'attention.

C'est après cela qu'il faut livrer la jument à l'étalon; & afin que la saillie en soit plus sûre, les deux garçons d'écurie qui menent le cheval, doivent l'aider en son action, s'il en a besoin.

Aussi-tôt que l'étalon a couvert & démonté la cavale, un des deux Palfreniers le reconduit à l'écurie, en lui faisant faire encore un tour devant la cavale, tandis que l'autre, sans perdre de tems, jette le plus fort qu'il peut un seau d'eau

très-fraîche au derriere & sur les reins de la jument, en prenant garde néanmoins que le cheval en soit assez éloigné pour qu'il ne s'en sente point; car il n'y a rien de si dangereux pour un étalon, que d'être mouillé & de sentir de la fraîcheur aux parties génitales lorsqu'il sort de la monte.

Il est bon aussi de promener quelque tems la jument au trot, si-tôt qu'elle a été saillie, & encore mieux de la faire entrer dans l'eau jusques par-dessus les reins: tout cela contribue à la faire retenir.

Bien des gens se contentent de faire d'abord couvrir chaque jument une seule fois, & de ne la présenter à l'étalon que quinze jours après, pour sçavoir si elle a retenu; mais d'autres, pour assurer davantage la premiere saillie, la font encore couvrir le soir du même jour, si la vigueur ou l'âge du cheval le permettent.

La marque qu'une jument a retenu, est lorsqu'elle refuse l'étalon, & qu'elle rue contre lui.

Depuis que les cavales ont donné ces signes qu'elles ont conçu, les Pâtres qui les gardent dans les pâturages, doivent empêcher soigneusement qu'aucun poulain entier ne les approche, & les éloigner de toutes les occasions qui pourroient les faire rentrer en amour. Il faut aussi, particuliérement dans le commencement & dans les quatre derniers mois de leur portée, ne leur faire faire aucun exercice violent, de peur qu'elles n'avortent.

Du Poulinement, & de la maniere d'élever les Poulains.

Quand le tems de pouliner approche, on doit placer la jument seule dans une loge raisonnablement spacieuse, sans y être attachée, & toujours avec une bonne litiere. Si elle a peine à mettre bas, on peut l'aider, ou en lui faisant avaler une pinte d'hippocras, ou en lui soufflant dans le nez de l'euphorbe en poudre; & quand elle a pouliné, il faut en éloigner le poulain pendant dix ou douze heures, de crainte qu'en tettant sa mere aussi-tôt après sa délivre, il ne se nourrisse de mauvais lait: il faut néanmoins en décharger la jument, en le lui tirant des tettines avec les mains, comme on trait les vaches.

Au lieu du lait qu'on ôte au poulain, on lui peut donner ou un œuf frais crud, ou un morceau de beurre frais; mais le mieux est de le laisser jeûner.

Si les douleurs de la jument viennent de la grosseur excessive du poulain qu'elle veut mettre au jour, ou si le poulain est mort dans son ventre, pour le lui faire rendre en l'état qu'il est, & la conserver elle-même, faites-lui avaler dans une pinte d'eau tiéde, du *Polypodium* broyé; ou prenez quatre livres de lait de jument, d'ânesse ou de chevre, trois livres d'eau de lessive, deux livres d'huile d'olives & une livre de jus d'oignons blancs; faites avaler tout cela tiéde à la jument à deux reprises, à une ou deux heures de distance. Il y en a qui lui donnent dans du vin de la sabine & du miel, & des poudres d'*assa-fœtida*, de rhue séchée & de myrrhe, & qui font brûler de la myrrhe, du galbanum & du soufre directement sous les naseaux de la jument, pour que cette fumigation lui fasse faire un effort capable de mettre bas le poulain. D'autres se servent de la poudre que voici: quatre onces de succin blanc, deux gros de borax de Venise, trois gros de myrrhe & un gros de safran, le tout réduit en poudre & mêlé; ils en donnent quatre gros à la cavale dans un demi-septier de vin blanc, le plus chaud qu'elle le peut prendre, & deux ou trois doses expulsent tout ce qu'elle a dans le ventre. Si, malgré tout cela, la nature est encore impuissante, il faudra se frotter la main & le bras d'huile, la fourrer par l'orifice de la matrice, & en tirer le poulain par la tête le plus doucement qu'on pourra, mort ou vif, entier ou par morceaux.

La cavale qui est prête d'avorter, a les yeux tristes & mourans, la langue blanche & baveuse, les jambes chancelantes, le ventre froid & enflé, & l'haleine fort mauvaise: c'est alors qu'il faut tout risquer, & recourir aux plus violens remédes.

ci-dessus pour sauver la cavale, car l'avortement des cavales n'est précédé d'aucun autre signe qui l'annonce : il est bien plus dangereux que le travail ordinaire ; & le péril en est d'autant plus grand, que le poulain est fort, & la mere foible. Si elle n'en meurt pas, elle en reste long-tems maigre, & elle est hors d'état de bien servir le reste de ses jours : c'est pourquoi on ne sçauroit être trop attentif à prévenir tout ce qui peut causer ou occasionner l'avortement, comme les coups, les efforts, le long travail, ou les grands fardeaux, le défaut de nourritures, ou leurs mauvaises qualités, les tranchées, la toux, ou autres maladies.

Enfin, aussi-tôt que le poulain est dehors, bien ou mal, si tout l'arriere-faix ne vient pas de lui-même, il faut le détacher, & le tirer adroitement avec la main frottée d'huile, & donner à la cavale de bonne avoine, de la farine ou du son dans trois pintes d'eau tiéde, dans lesquelles on aura jetté une petite poignée de sel pour fortifier la nature ; ou bien prenez deux gros d'antimoine diaphorétique, un gros de zédoaire, seize grains de myrrhe, trente de cannelle, & dix de safran ; pulvérisez & faites bouillir tout cela dans une décoction de trois poignées de fleurs de camomille & deux gros d'écorce d'orange ; passez le tout, & faites-le boire à la jument ; ou bien donnez-lui du vin & de l'huile d'olives, dans laquelle vous aurez fait macérer du tithymale ou de la sabine.

Après la naissance du poulain, la jument doit rester huit ou dix jours sans sortir de sa loge ; & pour lui faire venir du lait, il faut la nourrir abondamment de bon foin, de son de froment & d'orge trempé, ou grossiérement moulu ; & lui donner pour boisson de l'eau blanche un peu tiéde.

Quand ce tems est passé, on commence à mettre la mere & le poulain à l'herbe ; d'abord dans quelques closeaux préparés à cet effet assez près des écuries, pour y accoutumer le petit, & ne le pas fatiguer par une trop longue course, ce qui pourroit lui tourner les pieds : ensuite on le mene dans des clos plus grands & plus éloignés ; & enfin, lorsque la belle saison est venue, on les conduit dans les parcs & les pâturages du haras, d'où ils ne sortent plus, & où les Pâtres les gardent jour & nuit avec les autres jumens, les poulains & poulines.



Les

Les parcs doivent être enclos de murailles, diversifiés de bois taillis & de prairies, avec quelque ruisseau ou flaque d'eau vive, & en quelqu'endroit commode. Il faut qu'il y ait un ou plusieurs vastes appentis couverts, sous lesquels, pendant la pluie, ou dans les autres tems fâcheux, tous ces animaux puissent se retirer.

Dans les pays septentrionnaux, les cavales & les poulains doivent sortir des parcs vers la fin de l'automne, pour rentrer dans les écuries du haras; mais lorsque le climat est assez chaud pour ne point craindre qu'ils soient incommodés des gelées de l'hiver, on ne doit point les retirer des pâturages; & l'expérience fait connoître que les chevaux qui sont ainsi toujours élevés à l'air, sont plus vigoureux, plus durs au travail, & qu'ils ont le poil plus vif & plus uni.

Les poulains doivent être sevrés vers la fin du mois de Janvier, ou au plus tard en Févries, selon que la monte des jumens qui les ont produits, a été plus ou moins hâtive.

On choisit cette saison, afin que les cavales ayant le tems de perdre leur lait, & renouvellant leur amour au retour du printems, elles puissent être en état d'être présentées à l'étalon: ce qui doit pourtant ne s'entendre que de celles qui ne portent que tous les deux ans.

Jusqu'à ce que la jument ait conçu de nouveau, il faut en éloigner son poulain, ensorte qu'elle ne puisse entendre les hannissemens, ce qui lui causeroit trop d'inquiétude; mais après qu'elle est remplie de l'étalon, on peut lui rendre son petit, afin qu'elle le conduise aux pâturages, en prenant cependant des précautions pour empêcher qu'il ne la tette, de peur qu'il ne lui fasse revenir son lait. C'est ordinairement à un an qu'on sevre le poulain.

Deux ou trois jours auparavant, on le sépare de la mere, à laquelle on ne le rend que le lendemain, afin qu'en se remplissant de lait plus abondamment & plus avidement, pour la derniere fois, il en soit plus gros & plus dispos: on leur attache ensuite la sonnette au cou, dans les endroits où il y a des serpens, comme dans les pâturages marécageux.

Les poulains sevrés doivent être mis dans une écurie, qui sera toujours tenue nette, & où la mangeoire & le ratelier seront bas, afin qu'ils s'étendent & se délient mieux, & qu'ils se déchargent de toutes les humidités superflues: la litiere ne leur manquera pas; & à la différence des chevaux, les poulains ne seront point attachés, & on ne les touchera que le moins qu'on pourra, de crainte de les blesser ou de les empêcher de prendre une belle croissance.

Outre la pâture, il faut leur donner du son pour les exciter à boire, afin qu'ils acquierent du boyau.

Bien des gens croient qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, de crainte qu'ils ne deviennent aveugles; mais ils ne songent pas que quand ce malheur arrive à un poulain, il vient de ce qu'ayant encore la dent tendre, les efforts qu'il fait pour concasser l'avoine, qui est dure, rompent quelques fibres & endommagent la vûe: ainsi, c'est la foiblesse des dents du poulain, & non pas l'avoine, qui cause l'inconvénient; & pour le prévenir, on fait moudre grossiérement l'avoine qu'on leur donne; car la pâture ne suffit pas toujours pour les rendre vigoureux.

Si quelque poulain se trouve foulé à force d'escapades, à cause de l'humidité du lieu ou autrement, après l'avoir échauffé par quelqu'exercice, frottez-lui toute la nuque du cou, le gosier & l'épine du dos, de vieille huile d'olives & d'onguent althéa mêlés ensemble, & faites-lui sous le ventre, une fumigation de pierres vives trempées toutes rouges dans du bon vin, & tenez-les enveloppées dans quelque linge, jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Les poulains qui sont maigres, quand on les met à la pâture, y réussissent mieux que les autres. Il ne faut point que le pacage soit ni trop vaste, afin qu'ils ne s'amusent pas à courir avec excès, ni trop chargé de bestiaux, afin qu'ils y aient bonne nourriture. S'ils vouloient s'échauffer après les poulines, il faut les séparer aussi-tôt.

La pâture est bonne aux poulains pendant tout l'été, & ils en deviennent plus forts; mais il ne faut point oublier de leur donner du grain. L'hiver venu, on doit les tenir chaudement dans l'écurie, avec avoine, paille, jonc marin ou autre bonne nourriture; & de tems en tems les en faire sortir, quand le tems est beau, pour que l'air les éveille & les fortifie.

Dans les pays voisins de la mer, il ne faut point mettre les poulains dans les pacages qu'elle baigne: l'herbe salée leur fait une tête grossiere & la vûe grasse; de sorte qu'ils perdent souvent un œil en déchaussant trois ans, & l'autre l'année suivante. Il y a des Maréchaux qui, par le moyen d'un séton qu'ils ouvrent au cheval nouvellement aveugle, lui rendent la vûe pour quinze jours, afin qu'on ait le tems de s'en défaire; ce qui est une tromperie.

Il faut couper le crin de la queue des jeunes poulains, pour qu'ils l'aient plus belle & plus touffue; il est même bon de le couper deux ou trois fois l'année.

Enfin, on sépare absolument à deux ans les poulains de leurs meres; & c'est alors qu'il faut se déterminer, & faire choix des chevaux qu'on veut garder entiers, pour le service & renouvellement du haras, qui doivent toujours être les plus beaux & les meilleurs; & réserver les autres, ou pour les hongrer, afin d'en faire des coureurs, ou pour les dresser selon leur espéce, ou au manége, ou à la chasse, ou au harnois.

De la maniere de dresser les Poulains au harnois & à la selle.

Les petits soins qu'il faut se donner pour y réussir, demandent plus d'adresse que de peine. Quand le poulain a deux ans & demi, il est tems de lui commencer des leçons: il faut d'abord le rendre, à force de douceur, familier & docile; le manier souvent par tout le corps; lui lever tantôt un pied, tantôt l'autre; & frapper de la main par-dessous, comme si on vouloit le ferrer, lui faire sentir légérement l'étrille, l'époussette & le bouchon, & l'accoutumer peu-à-peu au bridon & à la bride, en le caressant de la voix & lui donnant du pain dans la main, pour le gagner & le rendre souple.

Au bout de cinq à six mois de ces petits soins, on le fait peu-à-peu au harnois en lui mettant d'abord un licou, avec lequel on l'attache à la mangeoire, parmi les chevaux faits, & il mange avec eux. Quelques jours après, le licou lui étant familier, on l'accoutume à porter la bride, puis la selle du harnois, ensuite l'avaloire, & on les lui laisse un demi-jour sur le corps: on continue ces soins pendant quatre ou cinq jours.

Quand il est un peu fait à cet attirail, on le met à une charrette, dont les roues sont arrêtées par un pieu qui les traverse en-dessous: ainsi attelé, on le caresse, on le flatte, on l'anime & on l'adoucit de la voix & de la main, pendant qu'on lui tient toujours la bride en main, de peur qu'il ne s'emporte, comme il a coutume de faire au premier attelage: surtout point de coup de fouet; il ne faut pas même le faire claquer: c'est assez à cette premiere fois, de lui faire sentir le joug du harnois & de la charrette; peu-à-peu il s'y accoutume, ensuite il commence à tirer un peu; & quand il y sera assuré, on ôtera le pieu qui barroit les roues, & on le fera marcher quelques pas, en lui tenant toujours la bride: ainsi insensiblement on le fera au trait, en l'attelant avec un cheval de harnois, qui le tiendra en

état, & l'empêchera de s'emporter; & on le menera dans les marchés, pour l'accoutumer au monde & au bruit.

On prendra les mêmes soins pour le poulain qu'on destinera à monter : la bride & le mord qu'on lui mettra d'abord, lui paroîtront étranges, & lui feront secouer la tête; mais il n'y a qu'à le tenir par la bride hors de l'écurie, le laisser bridé pendant deux ou trois heures; le promener en main, le faire reculer & avancer, & même lui mettre la selle, afin qu'il s'y accoutume; mais qu'elle soit sans étriers, de peur que le poulain ne s'y embarrasse les pieds & ne s'estropie. Il faut aussi la premiere fois qu'on le selle, le sangler très-légerement, ou même point du tout, s'il est trop rétif à la sangle.

Il faut desseller & débrider le poulain aussi-tôt qu'on le remet à l'écurie, lui donner une jointée d'avoine & le flatter, pour que cet appas le familiarise au joug.

On l'exerce ainsi cinq ou six jours de suite, pendant lesquels on le sangle plus fort de jour en jour, & on lui met la croupiere & le poitrail, le caressant de la voix & de la main pour le rassurer : quand il l'est bien, on le mene dans une terre labourée; & tandis qu'on le caresse & qu'on lui donne de l'avoine pour appas, un homme monte dessus, & un autre lui tient toujours la bride en main, pour voir la figure qu'il fera sous son homme; on le tire par la bride, & on le fait marcher dans les terres. Après deux ou trois leçons pareilles, le même homme lui met les rênes sur le cou, le monte & le promene avec une houssine en main, dont il lui donne légerement sur le cou de tems en tems, & lui lâche un peu de la bride pour lui faire la bouche. On le presse chaque jour de plus en plus, suivant qu'il est docile, du pas au trot, du trot au petit galop, d'un chemin droit en traverses, d'un lieu uni sur des hauteurs, & ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il soit fait à tout. Pour l'accoutumer à l'éperon, on ne fait d'abord que serrer les jambes; ensuite on approche l'éperon & on le lui fait sentir par dégrés, selon qu'il est rétif; & même quand on a une fois fait sentir l'éperon & le fouet au poulain, il vaut mieux l'accoutumer à obéir à la voix qu'aux coups.

Le jeune cheval ainsi accoutumé sous l'homme ou au harnois, doit être ménagé dans les commencemens, pour qu'il rende de bons & longs services.

CHAPITRE III.

Des Mulets.

Le mulet est une bête de somme, engendré d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & d'une ânesse. Il y a mâle & femelle; l'un & l'autre sont fort chauds pour le coït, mais ils n'engendrent point ici. On dit que c'est parce qu'ils viennent comme les monstres, de deux différentes espéces d'animaux : cependant ils engendrent dans les pays chauds. Nous ne souffrons pas qu'ils s'accouplent; cela les rend vicieux & malins.

Les mulets vivent long-tems, souvent plus de trente ans; ils sont fort sains, & participent aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'est-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes; ils semblent nés pour porter de gros fardeaux, pour les porter docilement & pour durer long-tems; ils ne bronchent presque jamais. En Espagne, on ne connoît guères que les attelages de mulets; ils servent dans les montagnes; ils portent les bagages, les équipages des Princes & des Officiers : les Marchands forains & les Meûniers s'en servent aussi pour transporter leurs marchandises & leurs grains; on leur fait même la-

bourer la terre & battre le bled ; & en Auvergne, on s'en sert à tout, comme on feroit des chevaux & des boeufs qui y sont rares. Les grands Seigneurs, dans leurs entrées, font parade de mulets, & il n'y a pas long-tems qu'en France les Magistrats s'en servoient pour aller en police, & les Médecins en visites.

Les mulets ont l'odorat très-fin & ont beaucoup de sympathie avec les oiseaux aquatiques ; ils sont très-fantasques & sujets à ruer : on n'en voit cependant pas qui soient sauvages ; on dit même qu'ils ne ruent point quand ils boivent du vin. Le Poitou & le Mirebalais en fournissent beaucoup, mais l'Auvergne encore davantage, & ce sont les plus estimés. Les mulets engendrés d'un âne & d'une jument sont meilleurs & plus beaux que ceux qui viennent d'une ânesse couverte par un cheval entier ; ce sont même deux sortes différentes.

Pour avoir de beaux & bons mulets, il faut quant à l'étalon, 1°. que l'âne ait passé trois ans & qu'il n'en ait pas plus de dix, afin qu'il soit dans sa pleine force. 2°. Qu'il soit de bonne race : dans les haras de mulets, un étalon de bonne race vaudra jusqu'à cinq cens écus, au lieu qu'on en donnera un d'une race médiocre pour trois cens liv. 3°. Qu'il soit de belle taille, c'est-à-dire, grand, le cou puissant & épais, les côtes fortes & large, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnues, les jambes troussées, & sur-tout qu'il soit bien membru, comme le sont ceux du Mirebalais. 4°. Pour la couleur, on estime le noir simple, ou le moucheté de rouge tirant sur le vif, & le gris argenté ou marqué de taches obscures : le gris de souris qui est la couleur la plus commune des ânes, doit être rejettée.

Les jumens doivent être au-dessous de dix ans, & on doit tâcher de les assortir de poil avec l'étalon, sur-tout pour en tirer des mulets noirs, qui sont les plus estimés. En 1689, il a été défendu d'assortir aux ânes entiers, des jumens qui fussent au-dessus de quatorze paumes, ce qui suffit pour produire les plus beaux mulets, & les cavales de riche taille sont conservées pour la multiplication de leur espéce.

Les ânes étalons deviennent si furieux à la vûe de la cavale qu'on veut leur assortir, qu'il faut les tenir toujours emmuselés, de peur qu'ils n'estropient les garçons d'écurie qui les menent à la jument.

C'est ordinairement depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Juin, qu'on donne l'âne aux jumens, afin qu'étant à terme au bout d'onze ou douze mois, les mulets naissent dans un tems où les herbages soient abondans, gras & bons pour la cavale & le mulet. Huit jours avant que l'âne voye la jument, on lui donne du repos, & on lui fait manger de l'avoine une fois le jour, & du bon foin. Au surplus, il faut observer ce qui a été dit au Chapitre précédent pour le haras des chevaux. Il y a seulement cette différence, que les jumens couvertes par un âne, portent un an entier, & qu'elles ne peuvent alaiter leurs poulains que six mois, à cause de la douleur qu'elles ressentent aux mammelles après ce tems-là : c'est pourquoi il faut les sévrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Les mulets sont plus forts que les mules : c'est pourquoi on les estime davantage pour le travail & pour les longs voyages.

Pour choisir un bon mulet, il faut qu'il ait les jambes un peu grosses & rondes, qu'il soit étroit de boyau, qu'il ait le corps ferme & la croupe pendante du côté de la queue. A l'égard de la mule, elle doit aussi être grosse de corps, avoir les pieds petits & les jambes séches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le cou long & voûté, & la tête séche & petite.

On connoît aussi aux dents l'âge des mulets & des mules. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes : à trois mois les jambes ont pris toute leur croissance, & pour lors elles sont la moitié de la hauteur du mulet.

A trois ans on les dresse comme les poulains; mais il faut beaucoup plus de patience, parce qu'ils sont bien plus rétifs & plus fantasques. Le vin les familiarise, & on leur lie un des pieds à la cuisse pour les empêcher de ruer, & les rendre dociles: on sait au reste qu'ils ne ruent que du derriere. Bien des gens ne les font servir qu'à cinq ans.

On les nourrit & on les gouverne comme les chevaux; ils sont sujets aux mêmes maladies, & sur-tout à être lunatiques: c'est pourquoi il y faut employer les mêmes remédes. Ajoutez à cela, qu'on guérit un mulet de la maigreur, en lui faisant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi-once de soufre en poudre, un œuf crud, & une dragme de myrrhe: ce breuvage réitéré à diverses fois, lui redonne de l'embonpoint. Ce reméde le guérit aussi des douleurs de ventre & de la toux.

CHAPITRE IV.

Des Anes.

L'ANE est un animal des plus nécessaires à une maison de campagne; il ne coûte presque rien à nourrir, & fait beaucoup de travail: il sert à porter le bled au moulin, les denrées au marché, à en rapporter les provisions, à transporter les grains & les fruits, & à mille autres choses de détail: on leur fait même labourer des terres légeres, tirer la charrette, & quelquefois courir la poste: c'est la monture la plus douce: leur lait rafraîchit le teint des belles, soulage les goutteux, les pulmoniques, & beaucoup d'autres infirmes. En Bresse, les Bergers & les Vachers gardent leurs brebis & leurs vaches, montés sur des ânes qui paissent avec elles, & qui portent tout le petit meuble du Gardien qui trait ses bêtes aux champs.

L'âne est d'un tempérament robuste, & n'est presque jamais malade: plus il travaille, mieux il se porte. On n'a pas besoin d'avoine pour le maintenir; un peu d'herbe & des chardons qu'il broute çà & là le nourrissent, & l'hiver il ne lui faut qu'un peu de paille, & de tems en tems un peu de son ou de foin, pour le maintenir en bon corps; il a encore cela de bon, qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on se donne des soins à le panser; car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre aucun inconvénient.

Il vit jusqu'à trente ans; mais il n'est propre à rendre service que depuis trois ans jusqu'à dix ou douze: après cela on ne peut plus se servir que de sa peau pour en faire des tambours, des cribles, &c. c'est en quoi il nous sert jusqu'après sa mort. Il y a des Paysans qui de la peau du dos, font de bons gros souliers.

Si le pere de famille a quelque pitié de son âne, au cas qu'il lui survienne quelque maladie, il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les mêmes remédes.

Pour avoir de beaux & bons ânes, il faut que l'âne choisi pour étalon, ait au moins trois ans, & qu'il n'en passe pas dix; qu'il soit haut, bien quarré en ses membres, qu'il ait la tête alerte, les yeux éveillés, les oreilles belles, les naseaux gros, le cou assez long, le poitrail large, les épaules hautes, les parties d'en bas grosses, charnues & robustes, le dos grand, l'échine large, les flancs élevés, les côtes assez larges, la croupe plate & la queue courte.

Il faut outre cela qu'il ait le poil uni, luisant, doux au toucher, & de couleur gris-noir; qu'il ait une marque noire au front, & tout le long du dos.

Le vrai tems pour faire saillir les ânesses, est le mois d'Avril & le mois de Mai, elles portent onze mois comme les jumens. Les petits ânons tettent leurs meres un an entier, sans les incommoder ni les détourner d'aucun travail. On peut les envoyer paître avec les brebis; mais à trois ans il faut les accoutumer au travail.

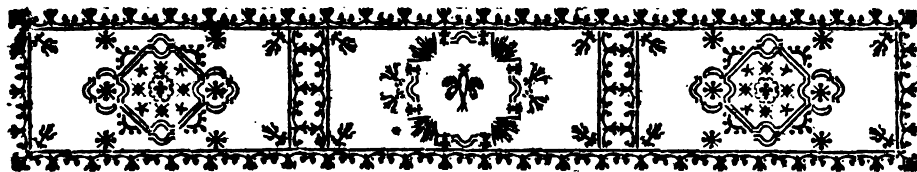
Nous parlerons des ânes sauvages au second Tome. Au surplus, voyez ce qui sera dit ci-après au sujet de l'âne & du lait d'ânesse, dans le second Chapitre du sixiéme Livre, aux mots *Ane* & *Lait*.

Des autres Bêtes de somme.

On appelle ainsi tous les animaux à quatre pieds, qui servent à porter & voiturer des marchandises sur leur dos : on les nomme aussi bêtes de charge & de portage, pour les distinguer de celles qui servent au tirage.

Les bêtes de somme en France, sont toutes celles comprises dans ce troisiéme Livre : ailleurs on a encore les éléphans, les dromadaires, les chameaux, les vigognes & les brebis du Mexique & du Pérou, les bœufs en quelques endroits de l'Afrique, les dogues & autres gros chiens en Flandre & ailleurs. La renne est un animal propre au pays du Nord, & elle sert pour la charge & pour le trait.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIÉME.

Des Bêtes Aumailles ou des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Chèvres & des Cochons.

Les bêtes *aumailles*, ſuivant la plûpart de nos Etymologiſtes, ſont toutes celles qui viennent manger à la main, ou qui la ſouffrent, *manualia pecora*; & ſelon ceux qui préferent l'analogie, ce ſont toutes les bêtes qu'on engraiſſe pour la nourriture de l'homme, *almalia pecora*: cependant ni la volaille, *quæ ſunt manualia & almalia*, ni les chevaux & les ânes, qui ſont *manualia pecora*, ne ſont point du nombre des bêtes aumailles. Ainſi l'uſage nous apprend que les bêtes aumailles ſont les *quadrupedes* domeſtiques qui ſervent principalement à la nourriture ordinaire de l'homme.

Ils ſont connus à la campagne ſous le nom rural de beſtiaux, tant gros que menus; & à la ville, ſous le nom de pied fourché.

On appelle *gros beſtiaux*, les bœufs, vaches, taureaux & géniſſes dont nous

parlerons dans les deux Chapitres suivans. Les bêtes à laine, les chevres & boucs, & les cochons composent le menu bétail.

Le pied-fourché est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les villes & marchés, pour le massacre du bétail à pied-fourchu, tant grand que petit.

Ces bestiaux sont le principal engrais & la richesse d'une terre, & sont la ressource des Fermiers, sur-tout dans les pays de pacage, & encore plus dans les années stériles en grains, parce qu'alors, à cause de leur bas prix, on ne peut se sauver que par le nombre & l'engrais du bétail.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes, ou des Bœufs & des Vaches.

Ce bétail fait la richesse de la campagne, & c'est principalement par lui que nous vient la grande abondance qui y régne : les soins qu'on prend, quelque fréquens qu'ils puissent être, rapportent toujours avec usure par le profit & les douceurs qu'on en retire.

Ces animaux different considérablement pour la grandeur, les cornes & les autres parties, & suivant les lieux d'où ils viennent. En Angleterre les bœufs sont plus gros qu'en France, & leur chair a meilleur goût. En Ecosse il y en a de sauvages qui sont d'une couleur très-blanche, & qui ont beaucoup de poils pendans sur le cou, & une grande horreur pour les hommes. Les bœufs du nord de l'Amérique sont bossus, comme ceux de la Scythie ; & ceux de la Province de Bengale sont presqu'aussi gros que des éléphans. En Afrique les vaches sont si petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos veaux ; en récompense elles sont très-fortes & très-laborieuses. Il y en a au contraire, dans de certains pays, de très-blanches, qui sont aussi grandes que des chameaux : elles n'ont point de cornes, mais elles ont les oreilles longues & pendantes. Dans d'autres endroits elles ont les cornes larges.

ARTICLE PREMIER.

Des Bœufs.

Le bœuf est le plus estimé d'entre les bêtes à cornes ; il est de petit entretien, & rend beaucoup de profit ; il est très-bon au trait & à la charrue, peu sujet aux maladies, & aisé à en guérir ; il vit assez long-tems, & les harnois qu'il lui faut ne sont presque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remue les terres comme celui-là : quand il est usé à force de servir, on l'engraisse pour la boucherie ; ou s'il se casse quelque membre, on le tue, & on en fait des provisions fraîches ou salées : sa peau, ses cornes même, sont d'un bon débit : sa graisse est le suif dont on fait de belle chandelle, ainsi que celui de mouton, avec lequel on le mêle. Le suif sert aussi à beaucoup d'autres usages ; c'est pourquoi il est d'un grand commerce : il s'endurcit & se rompt facilement quand il est fondu & refroidi ; au lieu que la graisse ordinaire reste toujours molle & huileuse. Le fiel de bœuf sert aux Enlumineuses & à jaunir les cuirs & l'airain. Sa moëlle, ses cornes, sa fiente même, servent à quantité de choses, que nous enseignerons dans les deux derniers Chapitres de cette premiere Partie.

La conformation des parties du bœuf est la premiere connoissance qu'il faut avoir

avoir pour juger s'il est bon, & pour pouvoir remédier aux maladies ausquelles il peut être sujet.

Nous n'entendons point ici parler d'un bœuf qu'on veut tuer ou engraisser, car il suffit en ce cas, qu'il soit gras ou jeune: il s'agit d'un bœuf destiné à la charrue.

Des membres du Bœuf.

La *tête* doit être courte & ramassée, les *oreilles* grandes, bien velues & bien unies; les *cornes* fortes, luisantes, vives & de moyenne grandeur; le *front* large & crépu; les *yeux* gros, noirs & luisans, afin qu'on puisse y voir, comme dans un miroir, son ardeur, son courage, sa santé ou sa maladie; le *musle* gros & camus; les *naseaux* point étroits, mais toujours bien ouverts, afin que le bœuf ait une grande facilité à respirer lorsqu'il travaille; la *bouche* & la *langue* n'y font rien; les *dens* doivent être blanches, longues & égales; car lorsqu'elles sont noires, usées & inégales, c'est une marque que l'animal est vieux, & qu'il faut s'en défaire; les *lévres* doivent être noires, le *cou* gros & charnu; les *épaules* larges, grosses, chargées de chair & peu mouvantes; la *poitrine* de même; le *fanon*, c'est-à-dire, la peau du devant pendante jusques sur les genoux; les *reins* fort larges; les *côtés* étendus & non serrés, pour que le bœuf respire & travaille mieux; le *ventre* spacieux, tombant en bas; les *flancs* suffisamment grands pour le ventre, & il faut prendre garde qu'ils ne soient point altérés; les *hanches* les plus estimées, à l'égard du bétail à corne, sont les longues; la *croupe* doit être large, fort épaisse & bien ronde; les *jambes* grosses, nerveuses & charnues; les cuisses de même; le *dos* droit & plein; la *queue* pendante jusqu'à terre, & garnie de poils touffus & déliés; les *pieds* fermes; le *cuir* grossier & maniable; les *muscles* élevés; l'ongle court & large. Enfin, il doit avoir le corps bien membru, large & ramassé, être vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il se pourra; prompt à l'aiguillon, obéissant à la voix, & facile à manier.

Il faut aussi observer que sa taille soit médiocre, & qu'il ne soit ni trop gras, ni trop maigre: ceux qui mangent lentement, fournissent mieux leur carriere à toute sorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des poils du Bœuf.

Le bon bœuf doit avoir les poils luisans, c'est la véritable marque d'un bon tempérament; au lieu qu'un poil sombre & mal uni est un indice de quelqu'incommodité.

Un poil épais est encore d'un bon préjugé; car un bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé & en danger de tomber bientôt malade.

Le poil doux sous la main marque une santé parfaite.

A l'égard de la couleur, un bœuf sous poil *noir* est toujours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur aux pieds ou à la tête; autrement il est lourd & nonchalant à travailler, à cause de la mélancolie qui le domine.

Le bœuf sous poil *rouge* ou *roux* est le meilleur de tous; car étant fort bilieux, il a toujours beaucoup de feu: ce qu'on ne sçauroit jamais trouver assez dans cet animal, qui est extrêmement lent de son naturel. Il n'en vaudroit pourtant pas beaucoup moins quand il auroit quelques extrémités blanches.

Le bœuf sous poil *bai* n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempere un peu la bile & qui le rend plus lent à travailler; mais en récompense il est de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté* est celui que nous appellons pommelé dans les chevaux. Il ne vaut rien dans les bœufs d'attelage, à cause qu'ils sont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conséquent plus mous & toujours plus paresseux; mais pour l'engrais, ce sont ceux-là qu'il faut choisir préférablement à tous autres, parce qu'ils se chargent de chair & deviennent plutôt gras.

Jamais bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraisser.

On n'estime guères encore les *gris*, ni pour la charrue, ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie les dominent.

Les bœufs *bruns* travaillent assez, mais ils se rebutent de bonne heure, à cause qu'ils sont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il falloit les prendre jeunes pour le labourage : ils ne peuvent rendre de bons services qu'à trois ans, & passé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraisser, pour être vendus aux Bouchers. Un bœuf vit jusqu'à quatorze ans; mais c'est un abus que de le laisser tant vieillir.

On connoît son âge à ses dents & à ses cornes. A dix mois les bœufs jettent leurs premieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne sont pas si blanches & qui sont plus larges : à seize mois les dents de lait des côtés tombent à leur tour, & sont aussi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes : à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles sont égales, blanchâtres & longues; & à mesure que le bœuf vieillit, elles s'usent, se raccourcissent & deviennent inégales & noires. Il en est de même des vaches & des taureaux.

On connoît aussi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes : on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes jusqu'au premier nœud en descendant, parce qu'à trois ans le bœuf perd ce qui lui est venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie, où il se forme chaque année un nœud semblable à un anneau relevé en bosse; ensorte qu'après trois ans on juge de son âge par le nombre de ces nœuds.

Au surplus, nous avons dit que ceux qui mangent lentement, sont plus estimés, & que ceux qui sont de moyenne taille, ni trop gras, ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au maniment, prompts à la voix seule, & encore plus à l'aiguillon, sont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils sont nés, bien des gens croient que ceux qui ont été élevés sur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, sont moins lourds, moins paresseux, plus forts, plus aisés à nourrir & plus sains. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il vaut mieux les prendre dans le voisinage, parce que ceux qu'on tire des pays éloignés, sont plus sujets aux maladies, & ne se font jamais bien au nouveau climat; car les bœufs s'accoutument bien moins à l'air étranger que les chevaux : du moins, si on s'en sert par curiosité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, sur-tout pendant les grandes chaleurs, & les nourrir plutôt de bon foin sec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus sains; & cela ménagera vos prés.

Les bœufs châtrés valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour, & généralement pour toutes sortes de services, que les taureaux & les vaches.

Il ne faut jamais prêter ses bœufs à personne, ni leur faire faire de trop longues voitures : rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs destinés au trait.

Si l'on achete des bœufs accoutumés au trait, tant au labour qu'à la charrette, on n'aura point la peine de les y dresser; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoutumer peu-à-peu, & s'y prendre de bonne heure. D'abord, pour les y apprivoiser, on les caresse, on les flatte, on leur frotte le corps jusqu'à l'entre-deux des cuisses, & on leur donne de tems en tems un peu de sel dans du vin: à mesure qu'ils se familiarisent, on leur lie souvent les cornes: quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des roues & enfin la charrue; mais on les accouple d'abord avec un bœuf tout dressé, qui leur sert de modéle, les rassure & les retient s'ils veulent s'emporter. Il faut sur-tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager suivant leur naturel: s'ils sont absolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux bœufs faits & de bonne taille; ce travaille de compagnie les dresse en trois ou quatre jours.

On peut encore s'y prendre de cette maniere: on choisit deux jeunes bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainsi accouplés, afin qu'ils se connoissent & s'accoutument l'un avec l'autre; on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres bœufs qui travaillent; on les mene aussi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les faire à tout & les rendre dociles.

Le tems auquel ils doivent travailler étant arrivé, on leur impose le joug & on leur donne un attelage convenable à leur âge. Il ne faut point laisser passer trois ans sans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne sont plus guères susceptibles d'instructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laisse traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point: trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piéce de bois, pour qu'ils se fassent à tirer; ensuite on les attele devant deux bœufs faits de longue main à la charrue, observant de caresser les apprentifs, & de ne leur point faire sentir l'aiguillon, ni les battre, qu'ils ne soient entiérement dressés.

Il faut ménager les bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer; il ne faudroit que cela pour les rebuter: on doit bien nourrir les jeunes qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'atténuent point, & qu'ils fassent pleine journée. La litiere ne doit point leur manquer; & même au retour du travail, il est bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de tems. Si on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les envoyer en pâture en été, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de son, pour les fortifier.

Lorsqu'on accouple les bœufs, on doit toujours examiner s'ils sont d'égale force & de même taille; sans cela le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des bœufs, doit aussi s'entendre des vaches qu'on veut accoutumer à la charrue; car il n'y a de différence que pour le plus ou moins de force: pour le reste, c'est la même sorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

Des défauts des Bœufs.

Quelqu'accoutumés qu'ils soient à la charrue, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la vérité corriger, mais non pas sans peine: l'un sera rétif, ombrageux, l'autre furieux, ou sujet à se coucher en labourant.

Il n'est guères de ces défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience.

Aussi-tôt qu'on a acheté un bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le tempérament & les vices, & les corriger plutôt à force de caresses & de jeûnes, qu'à force de coups de fouet & d'aiguillon, qui ne font que les rendre plus durs ou plus fougueux. Le plus sûr est de les former comme les chiens de chasse, c'est-à-dire, les mettre au joug avec un bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui soient instruits & sages. C'est depuis trois ans jusqu'à cinq qu'on doit corriger les bœufs de leurs défauts, autrement il seroit trop tôt ou trop tard.

Si le bœuf est rétif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les fesses du bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Il y a des bœufs ou vaches qui ont quelquefois peur de fort peu de chose: ce défaut est ordinaire à ceux qui sont trop bilieux, parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite: pour les corriger, il faut y avoir souvent l'œil, afin de les retenir lorsque cette peur les prend; ils en guérissent à mesure que le travail & l'âge diminuent leur grande ardeur. On empêche aussi qu'un bœuf ne soit peureux, en l'accoutumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a aussi des bœufs furieux par excès; ce qui ne leur vient que du trop de repos, sur-tout lorsqu'ils sont bilieux, ou bien de ce qu'ils sont trop gras: c'est pourquoi, aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce vice, il faut prendre le bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terrasser & ne lui donner que fort peu à manger; cet exercice & le jeûne calmeront sa furie avant huit jours: ou bien prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres bœufs de sa force & un peu lents; appliquez-lui l'aiguillon souvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou six fois, que la pesanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile. Les Anciens mettoient du foin aux cornes des bœufs qui les avoient dangereuses, pour avertir qu'on eût à s'en garantir. On en voit quelquefois qui sont seulement prompts & sujets à s'emporter; mais c'est une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne les point brusquer au travail: s'ils ne se corrigent pas, ou que la promptitude aille jusqu'à l'impétuosité, il faut s'en garer; & quand la voix & quelques coups légers ne font point d'effet, il faut les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laisser jeûner.

D'autres sont extrêmement paresseux & sujets à se coucher par terre plutôt que de travailler. Ce défaut est assez ordinaire aux bœufs sous poil moucheté ou blanc, à cause de leur tempérament flegmatique qui les rend nonchalans: on ne sçauroit les vaincre là-dessus, qu'en leur réveillant les esprits par la pointe de l'aiguillon; & s'il n'y fait rien, il faut les engraisser pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les bœufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut; ils se couchent, & ne font plus que ruminer quand ils en ont assez: ils different en cela des chevaux & de plusieurs autres animaux qui continuent de manger jusqu'à ce qu'ils ne le puissent plus.

En hiver, que les bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin; mais dans les tems de travail, on les nourrit de bon foin: leur repas dure ordinairement une heure; & avant que de les atteler, il faut leur donner à chacun un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin, en été on les nourrit d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des bourgeons de vigne, de feuilles d'orme, de frêne, d'érable, de chêne,

de saule & de peuplier, qu'ils mangent avec grand appétit; mais cette nourriture ne les soutient pas si bien que le foin. La vesce en verd, ou même en sec, leur est très-bonne: le sain-foin, la luzerne & les autres fourrages dont on parlera dans la seconde Partie de cet Ouvrage, à l'Article troisiéme du Chapitre des Prés, sont aussi d'excellentes nourritures pour les bœufs. On donnera encore dans l'Article suivant, quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures. Ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de substance: celle d'épautre est la plus mauvaise de toutes les pailles pour la nourriture des bœufs: elle n'est bonne qu'en litiere, & elle fait de bon fumier.

Il y en a qui nourrissent chaque bœuf d'un boisseau de lupins trempés dans de l'eau, ou d'un demi-boisseau de pois chiches aussi trempés, de raves & navets, de joncs marins, d'écosses de pois ou de féves, & de marc de raisin sec ou trempé, le tout avec abondance de paille: l'orge bouilli, les pois & féves concassés, & les gerbes de froment & de seigle, leur sont encore très-bons: les raves les engraissent, mais elles ne leur font pas un si bon corps, ni la chair si ferme; de même le son mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie: l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux bouillis avec le son leur font assez bon ventre.

On est heureux quand on est dans un pays abondant en pâturages, où l'on puisse mettre les bœufs sous la garde d'un valet pour y passer les nuits: c'est une grande épargne pour les provisions qui se consommeroient pendant toute l'année, & on fait à peu de frais de grandes nourritures de bestiaux & de gros profits. Nous dirons à l'Article suivant comment on doit ménager ses pâturages.

Il ne faut mettre les bœufs à l'herbe que vers la mi-Mai, parce que les premieres herbes ne leur valent rien: on les met aux fourrages en Octobre; mais il ne faut les faire passer du verd au sec, ni du sec au verd, que peu-à-peu, & non pas tout d'un coup.

Il n'y a point de régle pour la quantité de l'ordinaire d'un bœuf, mais il faut lui donner à manger jusqu'à ce qu'il en reste; il ne mange pas tant pour sa grosseur qu'on le croiroit bien: c'est pourquoi il n'y a donc qu'à le laisser manger à son aise, & lui donner le tems de *ruminer*, c'est-à-dire, de remâcher tranquillement ce qu'il a mangé; c'est ce qui le lui fait digérer.

Du tems de mener les Bœufs à la charrue.

En été, c'est-à-dire, depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail, dès la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages jusqu'à deux heures, qu'on les ramene pour leur donner du son ou de l'avoine; après quoi on les harnache pour retourner à la charrue jusqu'à sept heures du soir.

Hors de l'été, le reste de l'année la journée des bœufs se fait tout d'une traite; en hiver, entre deux soleils; & au printems & en automne, depuis huit heures du matin jusqu'à sept du soir.

Il faut avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure jusqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi jusqu'au soir; le même garçon conduit l'une & l'autre.

L'usage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, est très-bon: cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid & des in-

jures de l'air. On leur met le joug aux cornes, ou sur le chignon, pour qu'ils tirent avec plus de force : on les tient accouplés fortement, afin qu'ils aillent mieux, & on les emmuselle avec quelques branches d'osier, *fiscellâ capistrantur*, pour les empêcher de courir au verd, qu'ils aiment fort.

Il ne faut point mener les jeunes bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais tems ; & quand on les y mene, on ne doit leur faire faire d'abord que des demi-journées & labourer des terres légeres.

Des soins du Bouvier.

Le Bouvier, c'est-à-dire, celui qui a soin de nourrir & de conduire les bœufs, doit être robuste & diligent, avoir la voix forte pour se faire entendre & craindre par ses bœufs, être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantasques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne litiere ; les frotter avec des bouchons de paille matin & soir, sur-tout lorsqu'ils sont encore en sueur, parce que cela fait transpirer toutes les mauvaises humeurs par les pores qui sont ouverts ; il aura soin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver souvent la queue avec de l'eau tiéde, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluies ; de leur laver de tems en tems la bouche l'été, avec du vin ou du vinaigre, dans lequel il mettra un peu de sel pour les rafraîchir, leur donner de l'appétit & empêcher les tranchées ; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne sueront plus ; leur lavera les pieds chaque fois qu'ils viendront des champs, pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y mettent ; leur donnera à manger aux heures accoutumées ; les fera boire ensuite deux fois le jour en été, & une fois en hiver ; enfin, il sera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panser.

Au reste, nous avons dit ailleurs que l'étable à bœufs devoit être pavée de sablon ou de terre grasse en pente, pour qu'il y reste peu d'humidité ; bien close & chaude l'hiver, & ouverte l'été, pour que les bœufs aient de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elle soit moins sujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point souffrir que la volaille & les cochons entrent dans les étables à bœufs, parce que les plumes leur sont très-nuisibles, & que la fiente de porc leur est pestilentielle.

Outre la litiere, le Bouvier doit être attentif à donner à ses bêtes des feuilles de vignes & autres verdures en été, & du sec en hiver ; il remarquera ceux qui auront travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les fera point sortir quand il fera trop chaud, trop froid ou trop humide, & ne les fera point boire aussi-tôt après un grand travail ; mais s'ils sont échauffés, dans l'instant qu'ils seront de retour à la maison, il leur mettra du vin dans la bouche, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils seront délassés.

Quand il se présentera quelques jours de Fêtes de suite, il leur graissera la corne & le dessous du paturon avec du surpoint, ou bien il y appliquera sur un morceau de linge, un oignon cuit dans la braise bien mou, & leur nettoiera & rafraîchira souvent les paturons, sans les laisser gerser ni éclater ; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de son étable : ce qui préservera aussi les bœufs de la vermine & des bêtes qui leur sont contraires. Il doit encore les tenir un peu éloignés les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entrebattent quand ils ne travailleront pas : il les fera boire deux fois le jour en été & une fois l'hiver, & toujours en eau claire, nette & froide ; car le bœuf cherche l'eau belle & luisante, & le cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrue.

La plûpart des instructions qu'on vient de donner, ne sont que pour les bœufs ou de charrue ou de harnois: ceux qui ne font rien, ne demandent pas qu'on se donne tant de soins; il suffit de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientôt les engraisser: c'est ce qu'on enseignera ci-après.

Nous parlerons ailleurs des buffles & des brânes, qui sont des espéces de bœufs.

Article II.

Des Vaches à lait.

L'Article précédent demande assez les soins & les attentions du maître; mais celui-ci, le suivant, & le sixiéme de ce Chapitre, sont du ressort de la femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui est chargée du détail de l'économie de notre maison des champs. La vache y est d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les veaux & genisses qu'elle vêle: souvent même elle sert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvû que le travail en soit léger.

Il est à croire que personne n'ignore que le veau & la genisse sont les productions, mâle & femelle, du taureau avec la vache, & que la genisse devient vache à deux ans ou environ, quand elle est livrée au taureau, de même que le veau au même âge devient bœuf quand on le châtre, & taureau si on le laisse entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour tirer bien du lait d'une vache & en avoir beaucoup de veaux, & même la faire servir au labourage & au trait, il faut la choisir de grand corsage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles velues, les mâchoires serrées, le fanon grand, ainsi que la queue, la corne du pied petite & les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête hideuse, alerte & courte, les yeux gros; les oreilles hérissées, les cornes courbées en dedans, les naseaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes longues, tous les membres gros jusqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs, & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'est à l'âge, à l'œil, au lait, à l'embonpoint de la vache, & au pays d'où elle vient.

On en connoit l'âge, comme au bœuf, aux dents & aux cornes: plus la vache est jeune, meilleure elle est: à dix ou douze ans elle n'est plus bonne qu'à engraisser pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte: s'il est triste, c'est signe de maladie ou de mauvais tempérament.

Son lait ne vaut rien s'il est blanchâtre & clair, c'est une marque qu'il n'a point assez de substance butireuse, & que la vache est par conséquent une mauvaise vache à lait. Quand en la marchandant on lui trouve le pis & le trayon sensible & douloureux, ce n'est pas toujours une preuve qu'elle y ait mal: cette sensibilité ne vient fort souvent que de ce que le lait qui n'aura point été tiré depuis quelque tems, est en grumeaux & a peine à passer; mais il se liquefie bientôt en le trayant.

Une vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle est dégoûtée, & qu'elle a l'œil triste, la marche lourde & nonchalante, car cela marque la mauvaise constitution du dedans; au lieu que si on étoit sûr que la maigreur ne vînt que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la répareroient bien vîte.

Quelques connoisseurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les vaches quand elles sont aux pâturages, parce qu'alors on connoît mieux leur tempérament & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui sont d'un noir moucheté, ou tout-à-fait noir, passent pour donner le meilleur lait, parce qu'à cause de leur tempérament mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-substantiel, & en assez bonne quantité.

Les blanches sont celles qui en donnent le plus; & les rouges ont plus de force; & servent assez souvent au tirage.

Vaches de différens pays.

Quant aux pays d'où on les tire, il est certain que les vaches des pays froids ou aquatiques sont beaucoup plus grosses que celles des pays chauds; mais en récompense celles des pays chauds sont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des pays froids: ainsi celles d'Afrique qui sont à peine aussi grosses que nos veaux, sont plus fortes, plus laborieuses, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre, qui sont bien plus grosses & plus hautes que celles de France. La raison de ces différences est que dans les pays chauds les herbes ont les principes extrêmement exaltés par la chaleur; au lieu que les herbages des pays froids ont plus de suc & d'abondance, & se convertissent plutôt en nourriture grossiere.

C'est à peu près par cette raison que quelques Curieux préferent les vaches nées & élevées sur des montagnes ou autres lieux découverts & exposés au soleil à celles qui n'ont vû que des bois ou des marais, parce que ces dernieres qui n'ont respiré qu'un air sombre, & pâturé qu'une herbe grossiere, ont la tête plus lourde & plus grosse, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, sont beaucoup plus sujettes aux maladies, & vivent beaucoup moins que les montagnardes, qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de service & de profit; elles dépérissent quand on les met dans des marais.

Quoi qu'il en soit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes vaches sortir des marécages, cette remarque n'est bonne que quand il s'agit de changer les vaches de climat. Par exemple, une vache d'un pays froid dépérira dans un pays chaud; mais dans nos climats tempérés, ce seroit un scrupule condamné par l'usage, que de ne pas vouloir mettre dans des vallées des vaches élevées dans des plaines. On observe seulement que le changement de la qualité des nourritures ne soit pas trop grand, non plus que celui du climat: c'est pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieues à la ronde.

Des Vaches flandrines & bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de vaches qui sont beaucoup plus grandes, & qui donnent une fois plus de lait & de beurre que nos vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & de-là en France: on en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou, d'Aunis, & dans les marais de Charente: on en peut avoir par-tout ailleurs, pourvû qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne & en Normandie.

On

On appelle ces vaches, vaches *flandrines* : elles font un profit très-considérable, puisqu'outre qu'elles sont bien plus grandes & plus grosses que les communes, & qu'elles rendent une fois plus de lait, elles donnent aussi des veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année sans discontinuer, même quand elles sont pleines, excepté quatre ou cinq jours avant que de vêler; au lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou trois mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs veaux tettent deux ou trois mois : ainsi voilà au moins quatre mois de lait de perdu par chaque année; au lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les flandrines, car leurs veaux ne tettent point : on les sévre le jour qu'ils sont nés, on les nourrit de lait *ribotté*, c'est-à-dire, du lait qui reste après que le beurre est fait : on l'appelle aussi le *Battis* en bien des endroits.

Les flandrines ne mangent cependant guères plus que les nôtres : ce qui fait qu'elles sont plus grandes & ont beaucoup plus de lait, c'est qu'elles sont toujours maigres & n'engraissent jamais, ensorte que tout ce qu'elles prennent de nourriture se tourne en lait; au lieu que les communes engraissent si le pâturage est trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les marais du Poitou où elles paissent avec les flandrines, ces dernieres rendent toujours une fois plus de lait; leurs veaux, quoique sévrés dès le premier jour, & nourris seulement de lait ribotté, sont sans comparaison plus grands & plus gros que les veaux communs, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois; & on n'a jamais pû ni les sévrer comme les autres, ni les accoutumer au lait ribotté : ils y meurent tous.

Quoique le veau flandrin se passe très-bien de tetter; cependant, si on n'a point la consommation de tout le lait & de tout le beurre que les flandrines peuvent donner, alors on ne sévre pas leurs veaux, on les laisse tetter un ou deux mois, tant que l'on veut : ils deviennent extrêmement forts & grands, à proportion du tems qu'ils ont tetté; & même pendant tout le tems qu'ils tettent, on peut toujours trayer hardiment la flandrine, elle fournira encore plus de lait que la meilleure vache commune.

On peut même consommer ou vendre tout le lait de cette flandrine, & donner à son veau, pour qu'il devienne fort & puissant, une vache commune à tetter; ou bien le mettre en nourrice dans les campagnes éloignées où le lait ne se vend point : du moins il est bon d'élever ainsi quelques veaux & génisses flandrines, pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'espéce des flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de bons pâturages, & avoir un taureau flandrin de belle race pour les couvrir : il faut le ménager, & ne le donner qu'à des bêtes choisies. Il peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre; passé cela il devient trop furieux : si on en avoit besoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché, pour s'en servir par nécessité.

Lorsqu'on n'a pas assez de flandrines à lui fournir, on peut lui donner des vaches communes les plus belles; celles qui en proviendront, s'appelleront vaches *bâtardes* : elles seront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles seront aussi fécondes à un tiers près que les flandrines. On voit dans les marais de Marans de ces vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans sa grandeur & dans sa force, il faut laisser tetter les veaux long-tems; c'est le moyen d'avoir des vaches & bœufs très-grands, forts & vigoureux : deux de ces bœufs font plus d'ouvrage que quatre bœufs ordinaires. Dans bien des endroits, comme en Poitou, on voit dans une même métairie de grands bœufs & de petits, qui sont pourtant tous de même pere & de même mere : la différence ne vient que de ce que les grands ont tetté long-tems, & les petits beaucoup moins; la chose dépend principalement de-là, & le profit en est

double : c'est pourquoi quand on est éloigné des villes, & que le lait ne se consomme & ne se vend pas, il faut faire bien tetter ces jeunes veaux, pour que la race en soit plus forte & plus belle.

Les vaches flandrines ne sont pas les seuls bestiaux qui nous soient venus des Indes, on en a aussi amené des brebis & des chevres : toutes ces races étrangeres, à l'exemple des coqs d'inde, sont plus fortes & plus fructueuses que celles du pays, & elles réussissent dans toutes sortes de climats, France, Hollande, Angleterre, Flandre, &c. c'est pourquoi il est fort aisé d'en établir & d'en multiplier par-tout l'espéce, qui est si belle & si utile. Il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre, & autres pays où elles sont; les bien nourrir, en mêler les espéces le moins qu'on pourra pour les conserver belles & fortes; & au surplus, les traiter comme les communes, avec le plus de soin qu'il sera possible.

Des étables à Vaches.

Comme nous avons parlé ci-dessus au Livre premier des étables à vaches, nous ajouterons seulement qu'en bien des endroits on les sépare par des cloisons, entre chacune desquelles il y a la place d'une vache & de son veau : cet usage est excellent pour les vaches qui ont vêlé; leurs veaux ne risquent point d'être blessés.

Il est bon que ces étables soient pavées & un peu sablées, pour qu'elles soient toujours séches & saines : elles doivent être tournées au midi, & sur-tout à l'abri des vents froids.

Bien des gens y jettent de tems en tems, du sel sur le pavé, pour maintenir les bestiaux en santé, leur égayer l'appétit, & les attirer plus vîte à l'étable, quand ils sont rassasiés de pâture.

De la nourriture des Vaches, & des soins du Vacher & de la Vachere.

Les vaches se nourrissent l'été aux pâturages, l'hiver on les nourrit à l'étable avec de bons fourrages, comme paille de méteil ou d'avoine, foin, sain-foin & luzerne; mais il faut que tous ces fourrages ne soient ni moites ou humides, ni poudreux; ils dégoûteroient les bestiaux, ou leur donneroient la toux. On leur donne aussi des buvées faites avec des balles de bled battu, & du son, mêlées dans de l'eau chaude à y souffrir la main. Il y a encore d'autres nourritures particulieres & très-utiles, dont il sera parlé à l'Article suivant.

On fait boire les vaches en tout tems deux fois le jour. Il leur faut de l'eau claire & nette, mais dégourdie : elles different en cela des chevaux qui aiment l'eau trouble, & qui même la troublent avec le pied avant que d'en boire, quand ce sont de bons chevaux.

En Flandre, pour les rendre plus abondantes en lait, on leur donne du drac, qui est le marc du grain dont on a tiré la bierre. On leur fait aussi chauffer l'eau qu'elles boivent, & on y détrempe des tourteaux, qui sont le marc des colsats & des navettes dont on a tiré l'huile : chaque vache ainsi nourrie, rend par jour deux sceaux de lait.

On trait les vaches en été deux fois le jour, & une fois l'hiver : en été, on les trait dès le grand matin; & aussi-tôt qu'elles le sont, on les mene au pâturage, pour leur faire paître l'herbe toute chargée de rosée : elle leur fait du bien & les engraisse.

Le Vacher doit être matineux, robuste, affectionné & attentif sur ses bestiaux : c'est pourquoi, pour les garantir des chaleurs qui leur sont contraires, & que

ces animaux fuient d'eux-mêmes en cherchant l'ombre par leur seul instinct, il les menera sous quelqu'appentis, s'il y en a dans le pâturage, ou à l'ombre de quelque haie de saule ou bois blanc; ou, pour mieux faire, à l'écurie, afin d'y passer la chaleur du jour, depuis dix heures du matin jusqu'à deux ou trois heures après midi, qu'il les reconduit à l'herbe pour paître jusqu'à la nuit.

L'hiver il ne les y menera qu'une fois, depuis dix à onze heures jusqu'à trois; & comme elles y trouvent peu d'herbes, il aura soin de leur bien donner à manger à l'étable. Il aura aussi attention dans toutes les saisons, de les faire boire aux heures, de fournir les litieres, ôter les fumiers, ménager les vaches pleines, faire tetter les veaux avant que les meres sortent, empêcher qu'ils n'en aillent tetter d'autres qui les blesseroient; veiller à ce qu'aucun de ses bestiaux ne s'égare, les visiter souvent, les soigner & panser à propos, pour prévenir ou guérir les indispositions & les maladies, qui se traitent comme celles des bœufs, dont nous parlerons ci-après; & enfin exécuter tout ce qui est enseigné dans ce Chapitre.

Parcage des Vaches.

Dans bien des pays on fait parquer les vaches, comme nous le dirons des moutons, dans des herbages ou vergers, pour en fortifier l'herbe & les arbres fruitiers qui y sont; la fiente, & encore plus l'urine des vaches qu'on y fait passer la nuit, depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Septembre, augmentant considérablement l'herbe & le plant. On transporte le parc de place en place, à mesure qu'elle est assez fumée; & dans l'endroit qui vient d'être parqué, on gratte & on éparpille le fumier avec des tire-fiens ou des fourches, afin qu'il ne reste point par tas, & qu'il se répande par-tout également. Ceux qui sont bons ménagers & curieux de leurs herbages & plants, renouvellent cet amendement de huit ans en huit ans.

On fait aussi parquer les vaches dans les terres à labour, depuis la mi-Mai, jusqu'à la fin de Septembre; & comme elles fientent & urinent beaucoup, on change le parc de place toutes les nuits, de proche en proche, jusqu'à ce que toute la terre soit fumée, & on la laboure le plutôt qu'on peut, afin que l'air & la chaleur ne dissipent point l'amendement. Un parc de vingt-cinq vaches suffit, en agissant de cette maniere, pour amender tous les ans dix arpens de terre, & ainsi du plus au moins, à proportion du nombre des terres. Ce sont principalement celles qui sont séches & maigres à qui le parcage des vaches fait grand bien. On renouvelle cet amendement de cinq en cinq ans.

Moyens faciles & commodes pour bien nourrir à peu de frais, même l'hiver, toutes sortes de bestiaux.

Outre les nourritures ordinaires, soit fourrages, herbes, pâtures ou autres, qu'on donne aux vaches, comme nous l'avons dit dans l'Article précédent, on a inventé plusieurs moyens très-commodes pour nourrir toutes sortes de bestiaux, sur-tout pendant la saison stérile de l'hiver; & ces différens moyens sont d'autant plus avantageux, qu'ils sont de tous pays, de toutes saisons, propres à toutes sortes de bestiaux, & qu'ils leurs fournissent à tous une bonne & puissante nourriture, & beaucoup de lait aux meres, soit vaches, brebis, truies ou chevres.

Nous appellerons cette nourriture extraordinaire, nourriture d'hiver, parce que c'est principalement alors qu'on en a le plus de besoin, à cause de la disette des pâturages, herbes & fourrages. On y supplée donc de trois manieres;

1°. par les grosses raves & les navets; 2°. par la lande, autrement dit le jonc marin cultivé; 3°. par les pois, les féves & les lupins. Nous parlerons de ceux-ci dans le Chapitre des Mars: ainsi il ne s'agit ici que des deux autres nourritures, les raves & navets, & le jonc marin.

I. Les raves deviennent grosses comme le bras, & elles se plaisent dans les terres légeres & chaudes: les navets au contraire veulent des terres pesantes & humides, comme la plûpart de celles de Bretagne & de Bresse; il y en a qui pesent quinze & vingt livres: ils sont ordinairement gros comme des choux. Les panais servent aussi pour le même usage, & c'est la même culture.

On seme les raves & les navets en Juillet, par un tems un peu humide. Il y a des personnes qui croient que ces racines viennent plus grosses quand elles ont été semées dans la pleine lune ou dans son décours. Après qu'on a dépouillé la navette ou les orges primes, on peut semer les raves & navets sur le même fonds, & avoir ainsi deux dépouilles par an sur la même terre, car on arrache ces racines avant les gelées: ces deux récoltes ne laissent pas que d'être abondantes. Il n'y a qu'à bien labourer la terre aussi-tôt après la récolte de l'orge prime ou de la navette; & pour la rendre plus meuble, la herser en tous sens, & ne point attendre que le soleil qui est alors très-ardent, l'ait séchée.

Il ne faut que deux livres & demie de graine de raves ou de navets pour ensemencer un arpent, parce qu'elle est fort menue; & pour la semer également, on prend autant de boisseaux de sable de terre, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour emblaver le terrein qu'on a choisi: le sable de mer, quand on en peut avoir, vaut encore mieux, parce qu'il fertilise la terre par les sels qu'il contient. Il faut avoir une demi-barique, muid ou baquet, y mettre une couche de sable au fond, & par-dessus une couche bien claire de graine, & ainsi alternativement de couche en couche, jusqu'à ce que toute la graine de semence soit mêlée avec le sable; ensuite on seme l'un & l'autre sur terre à pleine main, comme le bled. On doit faire le labour & la semaille le plutôt que l'on peut, à cause des chaleurs de la saison, qui sécheroient la terre; les racines en ont aussi plus de tems à grossir & à fructifier, quand on les a semées sans perdre un moment, sur-tout quand on l'a fait par un tems disposé à la pluie, & qu'il a effectivement plu après la semaille.

Pour préparer la graine à germer plus promptement, il faut jetter un seau ou deux d'eau sur les couches de sable & de graine qui sont rangées dans le muid, & on tient aussi le tout prêt pour semer quand on voit le tems disposé à la pluie. Aussi-tôt que la semence est répandue, il faut herser la terre avec une petite herse renversée, à la queue de laquelle on met des épines, seulement pour couvrir la graine d'un peu de terre légere.

Pour faire grossir ces racines en terre, on roule par-dessus, au commencement d'Octobre, une barique pleine d'eau; elle abat les feuilles, & les racines profitent seules de toute la nourriture.

Quand la feuille commence à jaunir d'elle-même & sans accident, c'est la marque que les racines sont mûres, & elles ne grossissent plus: cela arrive ordinairement sur la fin de Novembre. Alors on les tire de terre, & jamais on ne doit attendre les grandes gelées; on coupe tout le feuillage, en les arrachant, parce qu'il les échaufferoit; ensuite on les garde pour le besoin, dans quelqu'endroit à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir: elles se conserveront ainsi pendant quatre, six & dix mois. Si l'on n'a point de lieu pour les mettre à couvert, on n'a qu'à faire dans la basse-cour ou autre endroit à portée, une loge de claies, où l'on pourra en mettre trente, cinquante & cent charretées; elles s'y garderont saines & fraîches. On trouvera ci-après la maniere de dresser cette loge, avec la

figure, à la fin du Chapitre six du premier Livre de la seconde Partie. Les racines y seront encore mieux que dans des granges, greniers ou celliers où elles sont sujettes à s'échauffer, faute d'air.

Usage. Ces raves & navets valent mieux au bétail, que le foin; ils les engraissent davantage, & les femelles en ont beaucoup plus de lait. On leur donne de ces racines hachées, environ plein un ou deux chapeaux à-la-fois, principalement aux bestiaux que l'on veut engraisser, ou aux femelles qui ont du lait, soit vaches, brebis ou chevres. Avant de les leur donner, on les lave, on les coupe par morceaux, & on les leur donne crues, ou à demi-cuites; elles valent mieux cuites, & font un plus puissant engrais. De plus, quand c'est pour faire avoir du lait, il vaut mieux les donner le soir, parce qu'elles se digerent mieux pendant la nuit. On en donne aux chevaux, cavalles, bœufs & vaches, environ deux fois plein un chapeau; & aux brebis & chevres, une fois plein le chapeau: quand c'est pour engraisser les bêtes seulement, on les leur donne quand on veut, le soir, le matin ou à midi, avec un peu de son ou de farine.

On les hache par morceaux avec un grand couteau dont le bout est attaché à une boucle sur un billot de bois, comme on en a dans les grands Couvents, pour couper les portions de pain des Religieux, ou à peu près comme la plane d'un Tonnelier ou d'un Charron; ou bien, pour avoir plutôt fait, & à moins de frais, on se sert d'une petite machine à pilon suspendue, qu'un homme fait battre sous ses pieds; il en hachera plus que dix ne feroient avec le couteau: il faut seulement que les pilons soient plats en-dessous, & on y attache des lames ou plaques de fer tranchantes, en forme d'étrilles. Voyez la figure de cette machine à la page suivante.

II. Dans les pays & dans les cas où l'on ne pourroit ou ne voudroit pas avoir des racines dont on vient de parler, il est très-aisé d'avoir du jonc marin de culture; on doit même en cultiver toujours, pour entremêler & ménager les autres nourritures.

Ce jonc marin s'appelle en bien des endroits, de la lande; en d'autres, jan ou sain-foin d'Espagne: c'est en effet un sain-foin d'hiver; il vient part-tout, dans les landes & dans les terres les plus maigres & les plus stériles, sans qu'on l'y ait semé: il fait du moins autant d'effet que les racines ci-dessus; & quand il vient de semence dans une bonne terre, il est bien meilleur, plus délicat, plus nourrissant, & vaut du sain-foin; il y dure huit à dix années, & un arpent en vaut deux de pré à foin. On le donne aux bestiaux haché ou pilé.

Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver; il devient amer, & n'est plus bon quand il est dans sa grande fleur, ce qui n'arrive qu'au mois de Mai; mais alors les herbages sont dans leur force: & de plus, le jonc marin étant cultivé dans une bonne terre, il ne fleurit pas, parce qu'on le coupe souvent, trois ou quatre fois l'an, si le fonds est bon; ensorte qu'il est toujours tendre & naissant, & on en peut donner aux bestiaux presque toute l'année. On commence à le couper & à leur en donner à l'entrée de l'hiver; on continue jusqu'à ce qu'il y ait de la nouvelle herbe, & à proportion de ce que le fonds produit en joncs. Mais, avant de les donner aux bestiaux, pour rendre le jonc plus doux sous la dent, & pour éviter que les piquerons, que cette herbe a assez souvent, ne les incommodent, on le pile ou on le hache, soit avec la machine dont nous avons déja parlé & dont la figure est ci-après, soit à force de bras, dans des auges, à coups de pilons, comme on fait souvent les pommes en Normandie. On distribue le jonc marin aux vaches, brebis & chevres, comme les racines dont on vient de parler: on en donne aussi aux chevaux, poulains, bœufs, & généralement à tous les bestiaux. Voyez ce qui en sera dit ci-après au Chapitre des Prés.

Il eſt aiſé d'avoir de la graine de jonc marin ; il n'y a qu'à la faire ramaſſer dans les landes, par quelques femmes ou enfans, lorſque cette herbe eſt dans ſa maturité : comme elle y vient fort touffue, on y trouve beaucoup de graine. Il n'en faut que trois pintes pour enſemencer un arpent de terre ; & comme elle eſt auſſi fort menue, on la prépare, on la mêle avec du ſable ou de la terre bien menue, on la ſeme & on la herſe, comme nous l'avons dit de la ſemence des raves & navets : c'eſt au printems qu'on ſeme les joncs marins ; & il eſt bon de ſçavoir qu'ils ſe plaiſent mieux dans les terres humides ou onctueuſes, que dans celles qui ſont ſéches, pierreuſes ou ſabloneuſes. On en cultive beaucoup en Bretagne, & on en donne quantité aux chevaux ; cette nourriture les tient frais & les empêche d'être pouſſifs. Voici la figure de la machine à piler, dont on vient de parler.

Machine à piler.



Maniere avantageuſe pour ménager conſidérablement les pâturages.

Outre les nourritures ordinaires & extraordinaires, qu'on s'étudie d'avoir pour les beſtiaux, comme nous l'avons dit dans les deux Articles précédens, il y a une maniere particuliere & très-utile pour ménager les pâturages que l'on peut avoir. Nous la mettrons ici, parce qu'elle rend les herbages plus copieux & plus abondans, mais auſſi plus ſains & plus ragoûtans pour le bétail.

L'expérience nous apprend que l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc, & que l'herbe tendre & non mûre n'en a pas aſſez, & ne fait que paſſer,

ensorte que les bestiaux en mangent deux ou trois fois plus qu'ils ne feroient, si elle étoit en maturité, & celle qui est dure, n'est pas assez succulente. Outre cela, les bestiaux aiment à changer de pâture : dans les grands pâturages, la moitié de l'herbe se perd, parce qu'ils vont toujours à la plus tendre, & la plus dure se desséche, ou ils la foulent aux pieds ; ils pâturent même si près de terre, les endroits délicats, & y tiennent l'herbe si sujette, que de la tendresse dont elle est, elle ne profite presque point. C'est pourquoi, pour bien ménager ces pacages, & afin que toute l'herbe en soit pâturée, qu'elle le soit en maturité, & qu'elle repousse & profite, il faut séparer ces pâturages par quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre, ensorte qu'il trouve dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout desquels on les met dans un autre quartier, afin que le premier repose & fructifie, & ainsi successivement dans tous les quartiers de l'herbage : par-là, tout l'herbage se mange à-la-fois, il n'y a rien de foulé, rien de perdu ; le bétail a plus d'herbe, & il l'a meilleure, parce qu'il change de lieu ; elle repousse plus vîte & plus forte, & on la laisse mûrir tant & si peu qu'on veut : deux arpens ainsi ménagés & séparés, en valent plus de trois en *commune* ordinaire.

Ces séparations de pâturage se font à peu de frais. Si c'est une terre qui se puisse labourer, dans l'endroit où l'on veut clorre un canton de pâturage, on laboure la terre avec la charrue, qui en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes à la bêche ; on fait travailler un nombre suffisant de domestiques ou de journaliers à relever les terres & à en faire des levées, avec de grandes pelles de bois larges & ferrées par le bout, comme celles qui servent à remuer le sel, pour avancer la besogne ; ensuite on plante sur ces levées, suivant la maniere du pays : quand ce ne seroit que du bois à faire du feu, on en tirera toujours trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté, & on doublera, pour ainsi dire, le revenu de ses pâturages.

Si le fonds est trop humide, pour qu'on le puisse labourer, on fait faire la levée à coups de bêches, ou l'on fait les séparations de haies de saules ou autres bois blancs : la premiere année, il faut les armer & les défendre contre le bétail ; & la seconde, il n'y a qu'à déployer la haie & l'entrelasser dès le pied, pour empêcher que le bétail ne s'aille frotter contre & ne la détériore.

Il est bon de ficher quelques pieux d'espace en espace dans les pâturages, pour que les bestiaux puissent se frotter contre : c'est une espéce d'étrille, qui les gratte plus fort qu'un saule frais planté, qui n'a point de résistance, & que ce frottement perd. Outre cela, il est bon d'avoir, autant que l'on peut, de quoi mettre le bétail à l'ombre pendant les chaleurs de l'été ; il le cherche alors de lui-même partout, & les femelles en ont beaucoup plus de lait : c'est pourquoi on y laisse croître des haies de saule ou de bois blanc, ou l'on y fait des appentis, à l'abri desquels le bétail se rafraîchit ; sans cela il faudroit le ramener à l'étable pendant le fort des chaleurs.

On met assez ordinairement des pommiers & des poiriers dans les herbages, pour avoir en même tems de l'herbe, de l'ombre pour les bestiaux & du fruit ; mais il n'y faut pas trop mettre de plants, parce que l'herbe en seroit aigre, & qu'elle ne donneroit ni lait, ni bon corps aux meres à lait & aux bestiaux, surtout à ceux que l'on veut engraisser : l'herbe est bien plus forte & fait une bien meilleure nourriture, quand elle est frappée & épurée par le soleil. On peut aussi environner les herbages d'une ceinture double ou simple d'arbres de haute futaie convenable au terrein : c'est un ornement qui donne toujours de l'ombre & de l'abri, & du bois gros & menu dans le tems. On fait pâturer aux chevaux & aux bêtes à cornes, les herbes qui viennent dans les prés, dans les pacages & dans les

bois : elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les moutons, brebis & chevres, qui d'ailleurs paissent de près, & rongent jusqu'à l'œil de la plante; c'est pourquoi on se contente de leur faire brouter l'herbe des guérets & des montagnes, & même, pour peu qu'elle soit abondante, on ne les y met que vers la Saint Jean, après que les chevaux & vaches y ont pâturé la premiere herbe. Il faut aussi observer que le pâturage des chevaux & celui des vaches sont différens, en ce que les vaches broutent & broussaillent, & paissent l'herbe moins assidument que les chevaux, quoiqu'elles la rasent de bien plus près : c'est pourquoi les bêtes à cornes font plus de dégats dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux; & les bois sont défensables, c'est-à-dire, qu'ils peuvent être délivrés en pâture pour des chevaux, à la cinquiéme année de coupe ou recrue, pendant qu'ils ne peuvent l'être en sûreté, pour les vaches, qu'à la septiéme année.

Un jardin rempli d'herbe est aussi d'un grand secours pour la nourriture des vaches, parce que l'herbe y vient bien plus vîte & en bien plus grande abondance que dans les prés : on la leur donne en verd, de même que les feuilles de choux, de poirées, & quantité d'autres choses qui seroient perdues & qui engraissent le bétail.

On leur donne aussi depuis le mois de Septembre, jusqu'en Décembre, des feuilles de colsa en verd, qu'on coupe à mesure, quand il est trop frais.

Article III.

De la multiplication de l'espéce du Bétail à cornes.

Comme ce bétail est le plus usuel, qu'il fait aussi beaucoup de profits journaliers à la maison, & qu'il se vend toujours bien, en quelqu'état qu'il soit, on ne peut pas trop s'appliquer à le multiplier. Les races flandrines & les bâtardes, tant mâles que femelles, sont principalement bonnes pour cela, parce qu'elles sont plus vigoureuses & plus fructueuses; mais je n'en parlerai pas davantage, parce que je suppose qu'on se souvient de ce que j'en ai dit : tout ce que je dirai de nos bêtes à cornes ordinaires, est commun aux autres, & doit y être appliqué.

Ce n'est pourtant pas le tout que d'augmenter le nombre de ces bestiaux, il ne faut le faire qu'à proportion des pâturages que l'on a; sans cela, c'est une chimere que d'espérer un grand profit de beaucoup de bétail; s'ils n'ont pas assez de bonne pâture; tout ce qu'on pourra leur donner pour y suppléer, coûtera beaucoup, & les nourrira mal.

Le bétail ne profite cependant que suivant qu'il est nourri, ensorte que quatre vaches bien nourries fournissent autant que six qui ne le sont pas bien : ainsi il faut se régler sur l'étendue & la fertilité de ses pâturages, pour multiplier son bétail.

Cela supposé, rien n'est meilleur pour le profit du maître, que la multiplication de ses bêtes à cornes, puisque les veaux qu'il en aura, seront toujours de l'argent comptant, en les livrant au Boucher ou aux Marchands; & s'il les veut élever, il aura des vaches fécondes en lait & en veaux, des bœufs qui feront son ouvrage & se vendront bien cher, & s'il veut, quelques taureaux, qui serviront pour tout le voisinage, moyennant une rétribution modique, que bien des maîtres abandonnent à leurs domestiques pour leurs gages. Au reste, on tire des vaches, des taureaux & des veaux les mêmes profits que ceux que nous avons enseignés du bœuf; la vache a même de plus le lait, qui fait un profit considérable ; &

pour

pour ne rien perdre, on met à profit, non-ſeulement les peaux de veaux, qui ſe vendent aux Tanneurs, aux Mégiſſiers, aux Parcheminiers, aux Relieurs & aux Cordonniers, mais encore leur graiſſe & leur moëlle : leur caillette ſert auſſi à faire de la préſure : on vend même leur poil aux Bourreliers & aux Tapiſſiers, qui s'en ſervent pour faire de la bourre. Le vélin n'eſt autre choſe que de la peau de veau qui, ayant été préparée par un Mégiſſier & par un Parcheminier, eſt plus délicate & plus unie que le parchemin ordinaire.

A quel âge & en quel tems il faut donner les Géniſſes & Vaches au Taureau.

On ne doit point laiſſer faillir les géniſſes, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. La plûpart des Payſans, impatiens de voir leurs géniſſes pleines, les font accoupler avant cet âge, ſoit qu'elles le demandent ou non; mais ils ſe font tort en courant au profit, car elles ne donnent que des avortons; & cette fécondité prématurée les dérange, & altére leur tempérament. Il y a auſſi des géniſſes tardives, qui ne ſouhaitent le taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le déſirent dès dix-huit mois; mais il faut retenir celles-ci, & hâter celles-là, comme nous le dirons ci-après.

Les vaches portent neuf mois, & elles portent, ſi on veut, toutes les années, pourvû qu'elles n'aient pas paſſé dix ans; car alors elles ne valent plus rien que pour la boucherie.

Quant au tems de leur donner le taureau, ſi nous en étions les maîtres, nous choiſirions pour cela les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des veaux en hiver, qui eſt la ſaiſon qu'ils ſe vendent le mieux; mais la choſe dépend entiérement du naturel de ces animaux. Il faut attendre qu'ils ſoient en amour; & c'eſt parce que les unes y ſont plutôt que les autres, que nous avons des veaux toute l'année, mais plus en certaine ſaiſon qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Breſſe, on ne fait faillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars, & jamais en d'autres tems : c'eſt l'uſage de preſque tous les Italiens, & ils condamnent hautement ceux qui en uſent autrement : leur raiſon eſt que leurs vaches, qui vêlent en Novembre & Décembre, allaitent leurs veaux pendant qu'elles ſe nourriſſent de fourrages, & elles ſont libres quand les herbes renaiſſent; enſorte que, comme le lait eſt alors plus abondant, plus gras & de meilleur goût, que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen on a tout le lait, on ne le partage pas avec les veaux, on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui ſe font alors. Nous, qui ne connoiſſons point ce prétendu raffinement d'économie, nous répliquons qu'en récompenſe nous avons toute l'année des veaux, du lait, du beurre & du fromage. Voilà le pour & le contre, on n'a qu'à choiſir.

Des Vaches en chaleur.

Revenons à notre uſage, qui eſt de lâcher les vaches au taureau en toute ſaiſon, quand elles ſont en chaleur. Auſſi-tôt qu'elles ne font que meugler & ſauter ſur tout ce qui ſe préſente à elles, bœuf, vache ou taureau, & que les ongles enflent aux géniſſes, il eſt tems, (pourvû qu'elles aient, comme nous l'avons dit, deux ans & demi pour le moins) de les mener au taureau, pour ne pas laiſſer ralentir leur chaleur, parce qu'elles en retiennent mieux.

Les vaches graſſes ne conçoivent pas ſi aiſément que celles qui le ſont moins; & pour que l'embonpoint ne nuiſe pas à la conception, bien des gens

font un peu jeûner la vache un jour ou deux avant que de la mener au taureau.

Cela n'empêche pas que, pour les mettre en amour, quand elles sont tardives à s'y mettre, ou peu animées auprès du mâle, on ne les nourrisse de bon foin, & de pain fait avec un peu de farine & de la graine de lin, ou du marc de cette graine après qu'on en a exprimé l'huile, & avec cela un peu de sel : d'autres ne font que broyer un oignon marin, & en frotter la nature de la vache pour l'échauffer.

Du Taureau.

Il n'est ici question du taureau que par rapport à la génération ; car, en parlant du bœuf à l'Article précédent, nous avons aussi parlé de l'âge, de la nourriture ordinaire & des maladies du taureau, c'est la même chose, de même que la maniere de l'engraisser quand il n'est plus bon que pour la boucherie.

Un bon taureau doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le mufle grand, le nez court & droit, le cou fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge.

Il faut qu'il soit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus, & on ne doit lui donner que quinze vaches ; car il ne faut pas se régler sur ce qu'on dit qu'il y a eu des taureaux qui ont sailli à quatorze mois, & qui ont suffi à vingt, quarante, jusqu'à soixante vaches. Il y a des personnes qui disent que le taureau couvre les vaches avec tant de vigueur, que sa semence s'en va sans qu'il se remue ; il ne les caresse jamais quand elles sont pleines. D'autres prétendent qu'il aime les abeilles ; mais qu'il a de l'aversion pour les paons, pour les bourdons, les guêpes, les frêlons, les ours, les tigres, & pour quelques couleurs, principalement pour le rouge.

Au surplus, quant à la corpulence du taureau & à la maniere de le nourrir & de le panser de ses maladies, s'il lui en survient, il faut avoir recours à ce qui a été & qui sera dit des bœufs, puisque, la faculté générative à part, le taureau ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard de travers, plus noir & plus vif que le bœuf, les cornes plus courtes, le cou plus charnu & si gros, qu'il doit être, à proportion, la plus grosse partie de son corps : il doit aussi avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, afin de couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte, il faut lui donner de tems en tems de l'orge ou de la vesce ; &, pour le bien mettre en rut, il est bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail. S'il manque d'ardeur pour la vache, il faut prendre une éponge ou un torchon, en frotter la nature de la vache, & ensuite le mufle du taureau, pour que sa vivacité se réveille par l'odorat. Si c'est la vache qui ne veut pas souffrir le mâle, quoiqu'elle ait auparavant donné des signes de chaleur, il faut la ranimer, comme on vient de le dire à l'Article précédent.

Des Vaches pleines.

Les connoisseurs disent que c'est une marque que la vache a conçu, lorsqu'elle ne veut plus souffrir les approches du taureau. On ne doit point mettre les vaches pleines au labourage ni au charroi ; ou s'il y a nécessité de le

faire, on doit les ménager & les traiter doucement; il faut aussi que le Vacher prenne garde qu'elles ne sautent ni haies ni fossés. Six semaines avant qu'elles vêlent, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, en leur donnant, pendant l'été, un peu d'herbes à l'étable, outre la pâture, qui doit se faire alors dans les herbages les plus gras, assez mûrs & non marécageux; & l'hiver on leur donnera une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs, de la balle de bled & du son dans une chaudiere pleine d'eau, ou de la luzerne ou du sain-foin; il fortifie les vaches, & fait une bonne masse de lait.

On doit aussi cesser de les traire six semaines avant qu'elles vêlent; il n'est pardonnable qu'à de pauvres gens de le faire pendant ce tems, encore en tirent-ils fort peu de lait : ce peu ne vaut rien, & ne fait par-là qu'altérer la poitrine de la mere, & diminuer la substance du veau qu'elle porte. Il y a des vaches dont le lait tarit tout-à-fait un mois ou même deux avant qu'elles vêlent, & d'autres qui en donnent jusqu'à la veille du jour qu'elles mettent bas; mais c'est principalement celles-là qu'on ne devroit pas traire six semaines auparavant pour en ménager la race, & les conserver elles-mêmes à cause de leur fécondité.

Des Vaches pendant qu'elles vêlent.

Quand le terme de neuf mois approche, c'est au Vacher à faire bonne litiére, & à tenir l'étable bien chaude l'hiver; & c'est aux Servantes à veiller au moment que la vache voudra se délivrer, pour repousser & redresser le veau, s'il ne se présente pas la tête la premiere; & pour faciliter sa sortie, si la vache y a de la peine.

Nous supposons qu'on l'aura mise dans un endroit séparé, pour que les autres bestiaux n'incommodent point la vache ou le veau.

Aussi-tôt que le veau est né, on lui répand sur le corps une poignée de sel & autant de miettes de pain, pour exciter la mere à le lécher : ce léchement fortifie le veau, du moins il en ôte toute l'ordure, que nul autre ne pourroit ôter, parce qu'il est encore trop tendre pour qu'on y touche.

Il faut en même tems prendre & jetter tout le délivre, (c'est ainsi qu'on appelle particuliérement l'arriere-faix des vaches;) elles en sont très-friandes : c'est pourquoi on doit prendre garde qu'elles ne le mangent; car cette masse grossiere & corrompue fait de si mauvais effets dans le corps d'une vache, qu'aussi-tôt qu'elle en a mangé, elle reste toujours maigre, quelque chose que l'on fasse pour l'engraisser.

Cela fait, si c'est en hiver que la vache vêle, on lui donne des balles de bled bien criblées, mêlées avec trois picotins de son dans une chaudiere pleine d'eau chaude : elle mange ce mets avec appétit, & il lui rétablit l'estomac. On lui en donnera autant soir & matin pendant huit ou dix jours, avec de bon foin ou de l'herbe séche, de la luzerne ou du sain-foin. En été elle n'a besoin que d'herbe fraîchement coupée, & on ne se met pas en peine alors de la tenir chaudement, la saison y supplée.

En quelque tems que ce soit, il est bon de donner de tems en tems un peu d'avoine à la vache : mieux on la traitera, plus elle & son veau se fortifieront.

Pour boisson, on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine ou du son : l'hiver on fait tiédir cette eau.

On se donne ces soins pendant huit ou dix jours, au bout desquels on gouverne la vache qui a vêlé comme à l'ordinaire, & elle va aux pâturages avec les autres; il faut seulement avoir soin de tenir le veau attaché à l'étable, jusqu'à ce qu'il ait assez de force pour suivre sa mere par-tout.

On ne doit traire les vaches que deux mois ou six semaines après qu'elles ont vêlé ; le lait ne vaut rien avant ce tems, & on n'en peut faire ni beurre ni fromage.

Des Veaux nouveau-nés.

Aussi-tôt que le veau est hors du ventre de sa mere, pendant qu'elle le léche ; ou que, pour l'y exciter, on répand du sel & des miettes de pain sur le corps du jeune veau, comme nous l'avons dit ci-dessus, il faut faire avaler au nouveau-né un jaune d'œuf crud pour lui donner des forces ; mais en même tems on doit le manier le moins qu'on peut, parce qu'il est extrêmement délicat.

Pendant les cinq ou six premiers jours, il faut le laisser auprès de sa mere, surtout en hiver, pour qu'elle l'échauffe & qu'il tette à discrétion. Au bout de ce tems on l'attache un peu à l'écart, afin qu'il ne tette plus que quand on le juge à propos ; & après qu'il a tetté, on le ramene à son lien.

Après huit ou dix jours, la mere va paître, ainsi que nous l'avons dit, avec les autres vaches, & on retient le veau à l'étable, qu'on fait tetter deux fois le jour avant que la mere sorte.

Il y a des veaux qui ne donnent point de peine à élever, parce qu'ils prennent le trayon de leur mere, & qu'ils savent tetter dès qu'ils voyent le jour ; mais aussi il y en a d'autres à qui il faut long-tems mettre la tettine dans la bouche pour les y faire ; &, quand ils répugnent long-tems à la prendre ou à tirer, c'est une marque qu'ils ont des barbillons, qui est une des indispositions ausquelles les jeunes veaux sont sujets, comme nous le dirons ci-après.

Quand la vache n'a point assez de lait pour nourrir son veau, ou que c'est une bonne laitiere qu'on veut ménager, & cependant élever son petit pour en conserver la race, il n'y a qu'à le faire tetter peu, & lui donner pour supplément de nourriture, deux fois par jour, une demi-douzaine d'œufs cruds, qu'on lui casse dans la bouche & qu'on lui fait avaler ; ou bien le nourrir de lait de vache bouilli & de pain qu'on y a fait mitonner ; ou bien encore lui donner de petites pelotes de pâte de farine d'orge ou de seigle : c'est un peu de peine ; mais aussi c'est le moyen d'avoir en deux mois ou six semaines de forts veaux & de belles génisses, dont les Bouchers sont très-curieux, si on veut les leur vendre.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux veaux qui tettent, une partie du lait de leur mere : ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois ; & outre cela, si on ne remplace par d'autres nourritures ce qu'on en dérobe aux veaux, ce ne sont que des squeletes, dont les Bouchers même ne veulent pas se charger.

Infirmités ausquelles les jeunes veaux sont sujets.

Il y en a beaucoup qui ont la gale presqu'en naissant ; ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil hérissé.

On la guérit en leur frottant tous les endroits galeux avec du beurre frais & de l'huile de chenevis.

La gale vient assez souvent par la négligence des domestiques, qui laissent croupir l'urine sous le veau, ou qui ne donnent pas assez de litieres fraîches.

Les veaux sont encore forts sujets aux barbillons & aux poux : nous en dirons les remédes à l'Article des Maladies, ci-après, page 272.

Du tems de sévrer les Veaux ; régles d'économie pour qui en veut élever.

L'usage du lieu ou la fantaisie décident seuls de l'âge auquel on sévre les veaux

& génisses. Quelques-uns ne les font tetter que quinze jours, pour avoir plutôt le lait de leurs meres ; mais en si peu de tems le veau ne peut pas avoir assez de corps & de graisse, & le lait de cet âge ne peut servir qu'à faire la soupe fort fade. Ainsi il vaut mieux laisser tetter les veaux & génisses trente ou quarante jours, comme on fait aux environs de Paris : après ce tems, on les vend aux Bouchers ; mais si on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laisse tetter deux mois entiers : plus ils tettent, plus ils sont gras & forts.

On appelle veau de *lait*, celui qui n'a pas encore mangé de foin : les veaux de *riviere* sont des veaux extrêmement gras, qui viennent aux environs de Rouen, où il y a de bons paturages, & où on les nourrit de lait. On appelle veau *montane*, un veau nourri dans une ménagerie du lait de plusieurs vaches, & de quelques autres ingrédiens, comme œufs & sucre, ce qui est une façon de les nourrir venue d'Italie.

Pour élever, avec profit, des veaux & génisses, ce n'est point assez que d'en avoir à sévrer ; il en faut régler le nombre sur ce que l'étendue ou la fertilité des pâturages en peuvent nourrir. On peut aussi faire quelques fonds sur les fourrages qu'on auroit de surabondance ; mais il est rare d'en avoir trop, ou qu'on n'en puisse pas faire d'argent ; & outre cela, les veaux & génisses s'accommodent mieux du paturage que du fourrage.

Il y a encore une chose à considérer pour l'économie, c'est de ne point élever des veaux ni génisses quand on a grand débit de ses fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, on fait couvrir les vaches rarement quand ce sont de bonnes laitieres, ou on vend leurs veaux de bonne heure ; & on trouve mieux son compte à acheter vingt ou vingt-quatre livres une vache de quatre ou cinq ans pleine, que d'élever des génisses, qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a assez de pâturages en prés ou en bois, & assez de fourrages pour élever ses veaux & génisses, soit qu'on veuille conserver quelque bonne race de vache, ou en augmenter le nombre, & avoir des bœufs pour la charrue, il faut d'abord choisir les veaux & génisses les plus forts ou les plus beaux, de belle race, s'il se peut, promettant beaucoup pour l'usage auquel on les destine, surtout mangeant bien.

Il faut prendre par préférence ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naissent plus tard, ne sont pas assez forts pour résister aux rigueurs de l'hiver suivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altere assez pour qu'ils ne deviennent presque jamais beaux.

Les veaux & génisses, qu'on veut élever, étant ainsi choisis & sévrés à l'âge de deux mois au plutôt, il faut leur donner, quelque tems auparavant, un peu d'herbes ou de foin, du meilleur & du plus fin, afin de les y accoutumer ; ensuite on les met paître en été, depuis le matin jusqu'au soir, dans de bons endroits séparés de leurs meres ; & la nuit on les enferme dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toujours tetter : il est même à propos de les mettre paître & coucher seuls à l'écart, de peur que les autres bestiaux, qu'ils iroient tâtonner, ne les blessent ; ou bien on leur met des muselieres, qui les empêchent de tetter & non pas de paître, & on les laisse aller pêle-mêle avec leurs meres & les autres.

L'hiver leur est beaucoup plus difficile à passer, à cause qu'ils sont très-sensibles au froid : c'est pourquoi il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer souvent de litiere ; &, outre le fourrage ordinaire, leur donner de tems en tems du foin, du sain-foin & de la luzerne, pour les maintenir en embonpoint & en force ; &, quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez toujours

emmuselé, il faut avoir soin, au retour, de les bien frotter avec de la paille, pour les garantir des effets des frimats : quand on les a sauvés du premier hiver, les autres ne sont plus à craindre.

Lorsqu'on a ainsi élevé les génisses, il ne faut que trois mois de pâturages pour les engraisser & les bien vendre, si on ne juge pas à propos de les garder : elles sont en cela différentes des vaches, qui, n'étant pas si jeunes, prennent graisse avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraisser les bœufs & les vaches.

Quant aux veaux, lorsqu'on ne les vend point jeunes, on les destine à la charrue ou au charroi ; &, pour cet effet, on les châtre à deux ans, à l'exception de quelques-uns des plus forts, qu'on laisse croître entiers, quand on manque de taureaux. Nous avons parlé ci-dessus du choix & des fonctions du taureau ; nous avons même dit comment on l'engraisse; on sçait aussi qu'on le nourrit & qu'on le panse comme le bœuf : ainsi passons à la maniere de châtrer les veaux.

Quelques personnes leur font cette opération à six mois, mais c'est les exposer à une mort presque certaine ; au lieu qu'à deux ans ils ne courent aucun risque, & il n'y a point de tems perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'est toujours le matin avant qu'ils aient sorti, qu'on les châtre : les uns prennent le mois de Mai, parce qu'alors les veaux ne se sentent plus de l'hiver : d'autres aiment mieux attendre à l'automne ; mais il faut toujours que le tems soit modéré & doux, car le froid & le chaud sont également dangereux pour cette opération.

Pour la faire, on prend les nerfs des testicules du veau avec de petites tenailles; ensuite prenant les bourses, on y fait l'incision, & on coupe les testicules, même en n'en laissant que l'extrêmité qui tient aux nerfs : c'en est assez pour ôter au veau la vertu d'engendrer, & il ne verse pas beaucoup de sang, & ne perd point ses forces.

Aussi-tôt que l'opération est faite, on frotte la plaie de cendres de sarment, mêlées avec de la litharge d'argent, & on y applique une emplâtre : ce jour-là on doit lui donner un peu de nourriture, & point à boire, & peu les jours suivans. Les trois premiers jours on le nourrit de foin haché & d'un picotin par jour, de son mouillé, qu'on lui donne à une fois. Le troisiéme ou quatriéme jour on leve le premier appareil, & on met sur la plaie une emplâtre de poix fondue & de cendres de sarment, mêlées avec de l'huile d'olives, pour consolider les chairs ; &, à mesure que l'appétit revient au jeune bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on le vend en foire, ou on le met au joug, après l'y avoir dressé, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bœufs.

ARTICLE IV.

De l'engrais des Bêtes à cornes.

Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu service & fait long-tems profit, ou quand ils se sont cassés quelque membre, on les engraisse pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture, qu'on donne à ces animaux, n'est perdue ; & ce n'est pas être bon ménager, que de ne pas avoir, dans une maison de campagne, des bêtes grasses à vendre tous les mois. La maniere de les engraisser est facile.

Tout bœuf, vache ou taureau, qu'on veut engraisser, ne doit point être trop vieux, car alors ils prennent graisse avec bien de la peine.

C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais, & pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laisse en plein repos. Si c'est en été qu'on veut les engraisser, on s'y prend vers la fin du mois de Mai ; on en engraisse beaucoup jusqu'à la Saint Martin.

Aussi-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin, car la rosée contribue beaucoup à leur embonpoint ; on les laisse dans le pâturage jusqu'au grand chaud du jour, qu'on les met reposer dans l'étable ; &, lorsque la chaleur est passée, on les ramene au pâturage jusqu'à la nuit ; on leur distribue les herbages, & on les y fait parquer par cantons, qu'on parcourt les uns après les autres.

Il faut observer s'ils mangent avec appétit, car sans cela ils n'engraissent pas : c'est pourquoi, s'ils mangent légérement, & s'ils ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, on doit, pour leur donner de l'appétit, les faire boire trois ou quatre fois le jour, & de tems en tems leur laver la langue avec du vinaigre & du sel ; & leur jetter dans la gorge une petite poignée de sel ; son acrimonie les fera boire, & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un seau d'eau échauffée au soleil, si c'est en été, ou tiédie sur le feu, si c'est en hiver ; on y jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, & on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau : cela fait, on prend cette eau blanchie, on la donne à boire aux bœufs dans une auge, & on réserve la grosse matiere qui en reste pour la leur donner au retour du pâturage : ce breuvage leur purifie le sang, & les dispose à prendre graisse.

Le soir, à leur retour des champs, on leur donne une bonne litiere, pour les faire reposer tout à leur aise, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces soins-là étant continués pendant quatre mois, on est sûr d'avoir des bêtes grasses au bout de ce terme, c'est-à-dire, à la fin de Septembre, si on a commencé l'engrais en Mai. Voilà pour l'été.

Dans les pays de pâcages, on en fait jusqu'à trois levées par an.

Quand c'est en hiver qu'on les veut engraisser, il y a un peu plus de dépense & de soins ; aussi cela ne se pratique-t-il guères que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours, comme on vient de le dire, par leur faire boire, pendant huit jours, soir & matin, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge ; on a soin de les tenir bien chaudement dans leur étable, avec ample litiere ; on les nourrit abondamment de bon foin, ou d'herbes séches & gardées de l'été, & le soir on leur donne des pelotes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou séparées, qu'on aura paîtries avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de sel.

Aussi-tôt qu'on les a destinés à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger ; cette nourriture n'a pas assez de substance, non plus que l'orge ; mais, pour bien faire, on leur donne soir & matin, à chacun, un picotin & demi de son sec, & à midi une écuellée de seigle : c'est le moyen, en trois mois de tems, d'avoir des bœufs gras.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en hacher de crues dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere : cette nourriture leur est très-excellente, de même que les navets & le jonc marin cultivé. On peut leur donner de toutes ces mangeailles, ou fraîches ou séches. Nous avons enseigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter dans l'Article second de ce Chapitre.

Quelques-uns mettent du marc de raisins dans une chaudiere pleine d'eau, qu'ils ont fait chauffer sur le feu, avec trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, Les lupins entiers, en farine séche ou en pâte, leur sont encore bons, de même que l'avoine en grains, la luzerne, & meme le gland.

On peut aussi donner aux bestiaux, pour les engraisser, une once de poudre d'antimoine, mêlé dans une mesure d'avoine ou de son : cela fait transpirer par les pores de la peau leurs mauvaises humeurs, sans les purger ni par haut ni par bas.

Pour empêcher que les bœufs ou vaches ne se léchent, (car on prétend que rien ne dissipe plus la graisse, & les Bouchers s'en apperçoivent bien) on prend de leur fiente, & on leur en frotte tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus, à cause de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraisse les taureaux de la même maniere que les bœufs & vaches : il faut seulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant, c'est-à-dire, leur tourner les testicules, & les leur renfoncer dans le corps ; sans cela ils ne prendroient pas graisse. La chair de taureau ne perd point son goût fort, & ne devient mangeable que quand il est engraissé ; encore est-elle beaucoup plus dure, moins nourrissante & moins salutaire que celle du bœuf ; & elle est ordinairement rougeâtre. Celle de vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle soit aussi moins salutaire, moins succulente & moins agréable que celle de bœuf ; il y a pourtant bien des endroits où l'on n'a à la boucherie que des vaches grasses.

Autre maniere d'engraisser les Bêtes à cornes.

Le premier jour, au retour du pâturage, on donne aux bœufs, qu'on veut engraisser, des choux coupés par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre, pour leur ouvrir l'appétit ; ensuite on prend de la paille de froment, qu'on hache, ou des balles de bled, qu'on mêle avec du son de froment, qu'on leur donne à manger pendant cinq jours. Le sixiéme jour, il faut leur donner quatre picotins d'orge soir & matin, & pendant les six jours suivans, les nourrir toujours avec de la paille de froment & du son. En hiver, on doit leur donner à boire à la pointe du jour, & le soir de même, avec beaucoup de nourriture. En été, on leur donne à manger dès le grand matin ; sur les sept heures on les fait boire, & après on les envoie au pâturage : au retour, on les fait encore boire, & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le juge à propos.

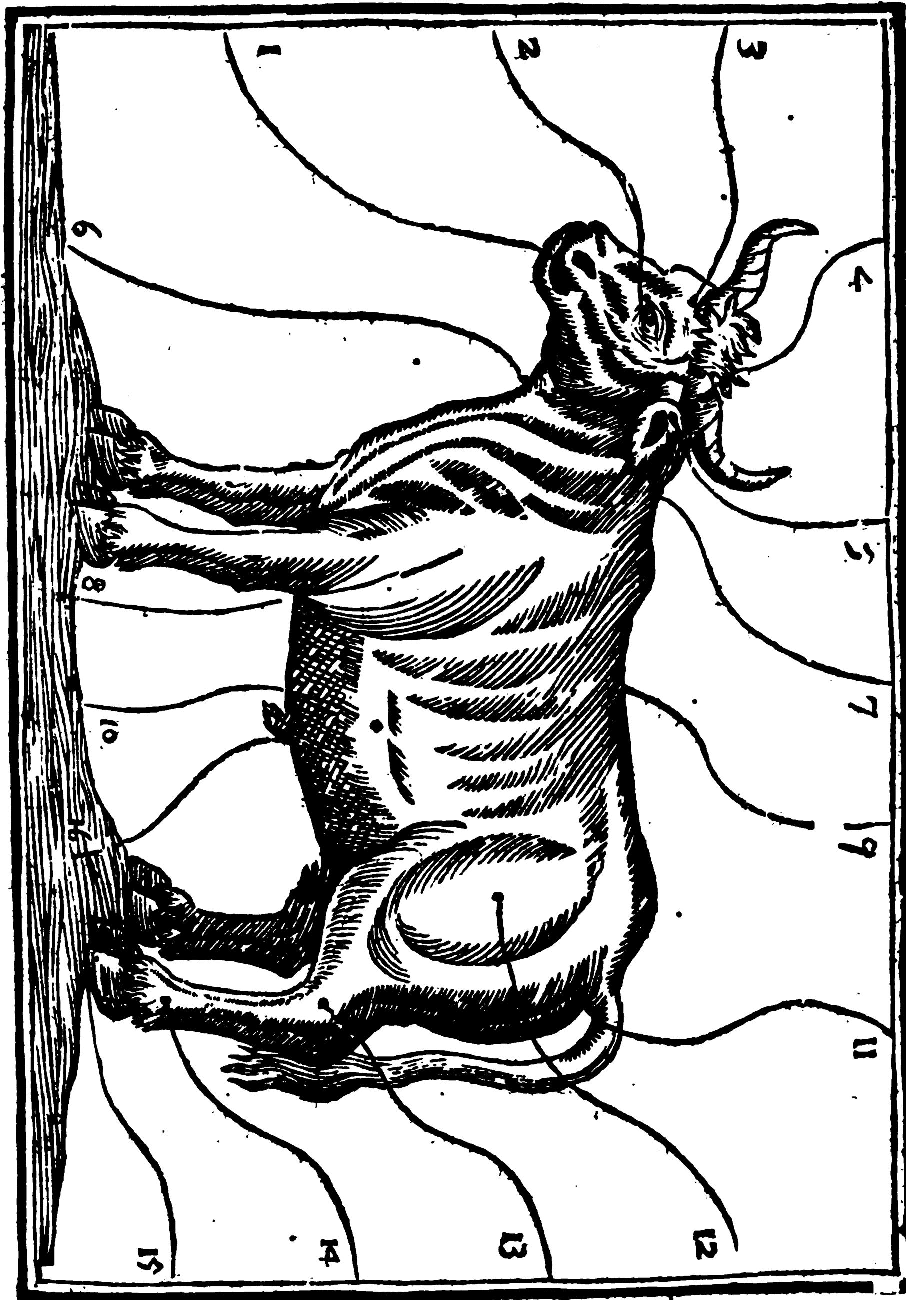
ARTICLE V.

Des maladies des Bêtes à cornes.

Avant que d'en venir au détail, il est bon de donner ici la figure d'un bœuf, qui marquera les parties sur lesquelles se jettent la plûpart des maladies ausquelles il est sujet, & les endroits d'où on le saigne. L'exemple du bœuf servira de régle pour les autres animaux de la même espéce, soit vaches, taureaux, veaux ou génisses.

Figure

Figure d'un Bœuf, & des veines dont on le saigne, suivant l'explication qui est à la page suivante.



Fertque paratque cibos homini, cibus ipse futurus.

Explication des chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le ſaigne de la langue, pour l'appétit perdu, pour les ulceres de la langue & pour les enflures de la bouche & du palais.

2. De l'œil, pour les taies, porreaux & blanc ſur l'œil, pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.

3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y ſurviennent.

4. A la racine de la corne, pour les cornes rompues ou foulées par le joug.

5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du cou.

6. Au-deſſous de la gorge, pour les étranguillons, l'eſquinancie & les sangſues avalées.

7. Au-deſſus du cou, pour le chignon pelé, endurci ou enflé.

8. A l'épaule, pour la diſlocation.

9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.

10. Du bas des flancs, pour les douleurs de ventre.

11. Au-deſſous de la queue, pour les boyaux gâtés & pour la pareſſe & le flux de ventre.

12. De la cuiſſe, quand il l'a foulée ou déplacée.

13. Du jarret, pour les jambes rompues.

14. Au-deſſus de la corne, pour les enflures, endurciſſemens, foulures & déboitement du pied.

15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il eſt caſſé ou fendu.

16. Du fourreau, quand il ne peut piſſer, ou qu'il piſſe le ſang ou la boue, quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Cauſes des maladies des Bêtes à cornes.

La plûpart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop pouſſés en travaillant, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des tems qui leur ſont contraires, comme le grand chaud, le grand froid & les pluies froides.

Quand un bœuf eſt dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt ſigne de quelque maladie.

On la prévient en purgeant le bœuf trois ou quatre fois l'an: pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du ſon mouillé avec ſon herbe, ſi c'eſt en été; ou avec ſon foin, ſi c'eſt en hiver; enſuite on le purge avec une once d'aloës, autant de ſéné, demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvériſé & mêlé dans une pinte de vin blanc, ou de décoction faite de feuilles de chicorée ſauvage: on donne cette médecine tiéde au bœuf, ſans que le ſublimé ſoit infuſé.

Pour préſerver les bêtes à cornes des maladies les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de ſuite, à la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès mêlés enſemble à doſe égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues uſitées ſur les lieux.

Dégoût. C'eſt moins une maladie qu'un ſymptôme ordinaire de maladie. Pour ſçavoir ſi le bœuf n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du fort vinaigre, dans lequel on fait infuſer des porreaux, des ciboules ou du céleri, qu'on lui fait avaler en lui tenant le muffle élevé en haut, pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade pendant qu'il la broye ſous ſes dents: s'il n'eſt que dégoûté, quand on lui

aura donné ce remede soir & matin pendant deux jours, l'appétit lui reviendra; sinon c'est une vraie maladie, & il faut tâcher de la connoître pour y remédier dès son commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le bœuf, est de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on en aura trié dans un demi-septier d'huile de noix, & faire avaler le tout au bœuf; ensuite le couvrir d'une bonne couverture & le promener pendant une heure.

Il est encore bon de donner aux bœufs dégoûtés des feuilles de raves ou raiforts, ou des bettes-raves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait aussi avaler. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frottent de miel; ensuite ils la trempent dans du vinaigre, & la font manger aux bœufs dégoûtés, & après ils leur frottent le palais & la langue avec ce vinaigre. D'autres leur donnent une once de thériaque ou d'orviétan dans un demi-septier de vin. Il y en a aussi qui leur frottent la bouche de cinq ou six gousses d'ail concassées & infusées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où ils ont mêlé deux onces de sel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre aux bœufs dégoûtés, du marrube avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la sabine ou de la rhue, qu'ils leur font avaler dans du vin. Le serpolet pilé & mêlé avec du vin est encore très-bon, ainsi que l'oignon marin coupé & trempé dans de l'eau. Il faut que ces remédes soient donnés durant trois jours seulement dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, dissipent les mauvaises humeurs, & rendent aux bœufs malades la santé & l'appétit.

On leur donne encore de la lie d'olives & de l'eau, autant de l'un que de l'autre. Ce reméde se pratique dans les pays où croissent les oliviers, & il opere de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu; on en arrose seulement le fourrage dont on les nourrit, & on en met aussi un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire, jusqu'à ce qu'ils y soient accoutumés; ensuite on mêle l'eau & l'huile tout ensemble, & on leur en donne autant qu'ils en peuvent prendre.

Langueur. Quelquefois le dégoût du bœuf n'est qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop exposé aux injures de l'air. Si c'est en été, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le premier des remédes ordonnés à l'article précédent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi, & autant le soir: pour nourriture, on lui donnera le matin un picotin de son humecté, mêlé d'une poignée d'avoine seulement, puis de l'herbe pour son fourrage: on continuera ainsi jusqu'à ce qu'il mange bien.

En hiver, la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bû de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluies. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'article du dégoût, on lui donnera du son tout sec avec moitié d'avoine le matin, & autant le soir, & de bon foin dont on ne le laissera manquer ni jour ni nuit, observant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

Mal de cœur. On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de tems en tems de nausées, qui font pancher la tête au bœuf, & qui lui rendent les yeux tout tristes. Pour l'en guérir, on lui fait prendre gros comme deux féves de bon orviétan ou de thériaque dans une chopine de vin rouge: quand il l'a avalé, on lui frotte le muffle avec de l'ail: deux heures après, on lui fait des rôties au vin ou une copieuse salade de porreaux, cives, ciboules, céleri & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, & on la lui donne à manger avec du vinaigre & du sel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violette, buglose & mélisse, qu'on fera prendre au bœuf, tant que le mal le tient; il faut lui laver souvent la bouche avec du vinaigre. Si c'est en hiver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du sucre, du gingembre, cannelle & girofle, le tout pulvérisé, de chacun deux onces; on le mêlera dans du vin, & on le lui fera avaler. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulvérisé avec suc de marjolaine ou de buglose, on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaler; ou bien on lui donnera de la décoction de mélisse, de bourrache & de buglose: elle est spécifique contre le mal de cœur.

Colique & tranchées. Les signes de la colique sont, lorsque le bœuf se plaint, allonge le cou, étend la cuisse, se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & enfin qu'il sue. La colique vient plutôt au printems qu'en toute autre saison, parce qu'alors le bœuf abonde plus en sang: elle vient ou de lassitude, ou de ce qu'il a travaillé par un tems trop rude, ou de ce qu'il a bû trop froid, ou bien d'un dépôt de matieres dans les intestins: elle est violente, & le bœuf court risque de sa vie s'il n'est secouru.

Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut lui fendre la queue à l'extrémité pour la lui faire saigner, lui couper aussi le bout des oreilles, & ensuite avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air subtil entrant par transpiration à travers les pores, le sang qui s'est épaissi, se liquefie pour sortir plus vîte par les endroits qu'on a incisés.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure, & à l'étable on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour nourriture, on lui donne de bon foin & un picotin d'avoine à midi; & pour boisson, on lui fait tiédir de l'eau dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remédes n'apportent point de soulagement, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Ou bien prenez mauve, guimauve, mercuriale, violette, chicorée sauvage & bourrache, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laisserez réduire à moitié; ajoutez-y deux onces d'huile violat, autant de casse; passez le tout & donnez-le en lavement tiéde au bœuf.

Si ce lavement n'opere pas, il faudra y mêler une chopine de vin émétique; tenir le bœuf bien couvert; & lorsqu'il aura rendu son lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amandes douces, au lieu d'huile violat, & on la fait avaler au bœuf malade.

Quelquefois aussi la colique n'est causée que par des ventosités retenues dans les intestins: pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'herbes émollientes, y jetter deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de sel commun & deux onces de suc de rhue; on mêle le tout, on le coule, & on en donne un lavement tiéde au bœuf.

Pour guérir les douleurs & les bruissemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres crues, ou l'aerimonie des humeurs, qui bouillonnent & se fermentent dans les entrailles du bœuf, on lui retranche d'abord la nourriture; ensuite on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-septiers d'huile; on en fait un mélange qu'on donne en breuvage au bœuf en trois fois, à égale portion, pendant trois jours.

Il y a des gens qui guérissent les tranchées, en faisant avaler au bœuf un salmi-

gondi de feuilles de poulliot, feuilles d'auronne & d'amandes ameres, le tout mêlé avec du vin rouge & de l'écorce de grenade.

D'autres prennent de la graine de céleri & de concombre, autant de l'un que de l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge pour le faire prendre au bœuf: ou bien ayez une décoction faite d'herbes rafraîchissantes, environ deux pintes; mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au bœuf.

Ou bien on prend un verre de suc de poirée, qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux; on y ajoute une once de sené infusé à froid dans deux verres d'eau; ensuite on coule la liqueur, & on la donne en reméde au bœuf. Lorsque le lavement est rendu, on lui fait avaler une pinte de décoction faite d'épinards, bettes blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

D'autres ordonnent, pour les tranchées, quinze pommes de cyprès, autant de noix de galle & de vieux fromage; le tout pilé & mis dans trois pintes de gros vin rouge: on le fait prendre au bœuf par la bouche en quatre jours par égales portions. On peut y ajouter des cimes vertes de lentisque, myrtes & oliviers sauvages. La maniquette ou graine de paradis brouillée dans de l'eau, & le grand trefle, sont encore très-bons pour les tranchées.

Enflure. Un insecte avalé, de l'herbe encore chargée de rosée, ou quelque piquûre de bête vénimeuse, causent l'enflure, qui suffoqueroit le bœuf si on n'y remédioit; & la peau s'enfle quelquefois si fort, qu'elle sonne comme un tambour.

Pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du bœuf, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage & bettes, autrement dites poirées; du son & de l'huile de noix suffisent aussi.

Deux onces d'orviétan ou de thériaque, dans une chopine de vin ou une chopine de vin émétique, chassent le venin, sur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a donné auparavant quelque reméde émollient.

Cet accident arrive souvent dans les lieux où les bœufs trouvent sous l'herbe des buprestes ou enfle-bœuf, qui sont des espéces de mouches cantharides, dont nous parlerons ailleurs.

Avant-cœur ou an-cœur. C'est, comme nous l'avons dit au sujet du cheval, une tumeur qui paroît en-dehors sur le poitrail du bœuf. Quand ce mal ne seroit pas extérieur, il est aisé de connoître si le bœuf en est attaqué, parce qu'alors il est extrêmement triste, lent & lourd; il a les yeux stupides & inanimés, le cou panché, la bouche toujours pleine de salive, l'épine & le train du dos roide, & le poil tout hérissé; il est dégoûté, rumine rarement, & est sujet à des défaillances de cœur, qui le font quelquefois tomber tout de son long.

Pour le guérir, piquez la tumeur à deux ou trois endroits avec une alêne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de racine d'ellébore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent althéa & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur est pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne se communique au cœur, il faut, outre l'ellébore qui l'attire en-dehors, faire avaler au bœuf un demi-septier de gros vin, dans lequel on aura dissout à froid, gros comme deux féves d'orviétan ou de thériaque. Si le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les chevaux, au mot *Avant-cœur.*

Flux de ventre. Le flux de ventre n'est qu'un bénéfice de santé, s'il ne dure

que deux jours; mais, quand il dure davantage, il abat extrêmement le bœuf, sur-tout lorsqu'il rend du sang.

Le remède le plus aisé est de le laisser trois ou quatre jours sans lui donner à manger que des pepins de raisins trempés dans du gros vin, & un peu d'avoine; & pour boisson, on lui fera bouillir des grate-culs ou des pelures de coings dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut aussi le guérir en lui donnant à boire de l'eau tiéde mêlée de farine d'orge, & lui faisant prendre une décoction d'écorce de grenade; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farine de froment brûlé, détrempées dans une pinte de vin rouge.

Dans les pays où croissent les oliviers sauvages, on les nourrit de feuilles de cet arbre, mêlées de roseaux, tant que le flux dure; & pour boisson, on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe sauvage fort tendre, & autant d'auronne de jardin.

Mais, comme le flux de ventre peut provenir au bœuf par une intempérie de l'estomac, qui est trop foible pour digérer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature, en le rafraîchissant par quelques lavemens, comme celui-ci.

Prenez six poignées de bouillon-blanc femelle, (*tapsus barbatus*) deux onces d'orge pilé; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à réduction d'une pinte; passez cette décoction, mettez-y dissoudre une once de miel rosat, & la donnez tiéde au bœuf.

Il faut donner très-peu à manger au bœuf qui a le flux de ventre, & même il ne lui en faut donner que pour le soutenir. Sa nourriture sera pour lors d'épeautre & d'orge rôtis, arrosés de vin rouge ou de vinaigre, & passés ensemble à la poële sur le feu.

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé ensemble. Le son mouillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y est encore excellent, de même que les châtaignes pilées & mêlées avec du son de froment; ou bien de l'eau ferrée avec graine de cresson rôtie, ou du gros vin avec sang de dragon & bol d'arménie pulvérisé; ou bien encore du vin dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

Paresse du ventre. Pour cette maladie, on donne au bœuf un lavement fait d'une demi-livre de miel commun, d'un quarteron de beurre frais & de deux onces de séné, qu'on a fait bouillir dans une décoction qui aura été composée de mauves, guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées, bouillies dans trois pintes d'eau réduites à deux, & bien coulées: on ajoute à tout cela deux cuillerées d'huile de noix; & quand le bœuf a pris ce remède, on lui donne le lendemain de grand matin, une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre.

Le foin ne vaut rien aux bœufs paresseux du ventre, & le pâturage au contraire leur est excellent: hors les saisons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & soir & matin du son de seigle trempé dans l'eau.

Indigestion. On connoît que le bœuf ne digere point, par les rots fréquens qu'il fait, & par un bruit qu'on entend dans son ventre; il est dégoûté, il a les nerfs tendus & roides, & les yeux pesans; on ne l'entend point ruminer, ni se nettoyer avec sa langue, ce qui est une marque de santé dans un bœuf.

Pour le guérir de l'indigestion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejettons de choux que vous ferez un peu bouillir; ajoutez-y un bon verre de vinaigre, & donnez le tout à manger au bœuf, sans le nourrir d'autres choses.

Ou bien tenez-le enfermé dans une étable, prenez quatre livres de sommités de lentisque & d'olivier sauvage, broyez-les bien, ajoutez-y une livre de miel,

mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laissez infuser à l'air l'espace d'une nuit; ensuite faites-le avaler au bœuf, en le lui entonnant dans la bouche. Cela fait, une heure après, donnez-lui à manger quatre livres d'ers (c'est une espéce de vesce noire) macéré dans de l'eau, & ne lui laissez boire autre chose: en continuant ainsi pendant trois jours, toute la cause du mal se dissipera.

Si on néglige de remédier à l'indigestion, l'enflure survient au ventre, & le bœuf souffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture; il se plaint, & ne peut rester en place; il se couche par terre, agite la tête, & remue la queue plus souvent qu'à l'ordinaire. A la vûe de ces symptômes, il faut employer ce remède singulier.

On lui prend la queue, & on la lui serre avec un cordeau tout près des fesses; ensuite on lui fait avaler trois demi-septiers de vin mêlé d'un demi-septier d'huile d'olives ou de noix, & après on le fait marcher vîtement environ quatre cents pas.

Si la douleur continue, il faut lui couper tout autour la corne du pied, puis se frotter la main d'huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente, & le promener un peu. Si ce remède est encore impuissant, on prendra des figues sauvages qui soient séches, on les broyera, & on les lui donnera avec neuf fois autant pesant d'eau chaude.

Ou bien, mêlez deux livres de myrte sauvage dans trois chopines d'eau chaude, & les faites avaler au bœuf avec une corne; ensuite vous le saignerez sous la queue, & le sang arrêté, vous le ferez marcher à grands pas, jusqu'à ce qu'il soit essoufflé.

Quelques-uns, avant que de saigner le bœuf attaqué d'indigestion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel ils ont fait macérer un peu de tems, trois onces d'aulx pilés: quand il a pris ce breuvage, il faut aussi le faire marcher; car il n'y a que le grand ferment qui puisse corriger le mauvais levain qui dérange l'estomac du bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupés par rouelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de sel égrugé menu; ensuite ils font manger le tout au bœuf, & le promenent.

Bœuf qui pisse le sang. Cela vient de ce qu'il s'est trop échauffé, ou de ce qu'il a été morfondu, ou bien de ce qu'il a mangé quelques mauvaises herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boisson, excepté le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olives, six œufs frais, & plein la main de suie de four, le tout battu ensemble, qu'on fait avaler au bœuf; & comme ce mal ne va point sans douleurs, pour l'appaiser, on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges: alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en sort du sang qui est presque verd. Cela fait, on lui met du sel dans la bouche, & on le promene.

Ou bien, prenez trois onces de chenevi, autant de millet marin; pilez-les, & mêlez-y une once de thériaque ou de bon orviétan; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le bouillir; puis étant refroidi, ajoutez-y deux onces de safran, & faites-le avaler au bœuf: il ne faut lui faire boire que de l'eau tiéde, blanchie avec du son, & manger en été de l'herbe; & du foin mouillé en hiver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille dose d'huile d'olives; joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres sauvages, secs & pulvérisés, autant de coques d'œufs; mêlez le tout & le faites avaler au bœuf.

Outre tous les remèdes ci-dessus, il est bon de donner au bœuf quelque lavement rafraîchissant, principalement s'il a les flancs altérés, ce qui se remarque par

leur battement fréquent. Voici la composition d'un lavement très - salutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomille, de chacun trois poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous laissez réduire à une; ensuite ajoutez-y demi-livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de casse. Il faut que la décoction soit passée, & lorsque le tout est ainsi incorporé, on le donne tiéde au bœuf.

Les *Barbillons* ne sont autre chose qu'une excroissance de chair, qui vient sous la langue, & qui empêche le bœuf de manger: c'est pourquoi, lorsqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciseaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du sel; d'autres les frottent avec du sain-doux & du sel écrasé fort menu.

Palais enflé cause de la douleur au bœuf & le dégoûte: c'est pourquoi, pour la dissiper, il n'y a qu'à y faire une petite incision, afin qu'il sorte du sang, ou le saigner de la veine du palais.

Après la saignée ou l'incision, frottez-la avec du sel & vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien macéré & pilé, & le nourrissez d'herbe bien tendre, ou de bon foin, vesce écossée, feuilles d'orme ou de vigne.

Fiévre. Elle vient ordinairement de ce que le bœuf a trop travaillé pendant les chaleurs; & quand il l'a, sa tête est fort pesante, ses yeux sont tristes & enflés, & l'ardeur du dedans se fait sentir à travers le cuir.

Pour guérir la fiévre du bœuf, il faut d'abord le saigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner, pour nourriture, que des alimens rafraîchissans; comme en été de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laitues, chicorées & feuilles de vignes; & en hiver, du foin humecté & du son mouillé: on lui en donne deux fois par jour. Pour l'eau, il la faut claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de seigle.

Le bœuf qui a la fiévre, ne doit pas sortir de l'étable.

On peut encore s'y prendre de cette maniere pour la guérir. On fait d'abord une décoction de mauves, chicorées sauvages, laitues & bettes blanches ou poirées dans deux pintes d'eau, qu'on met bouillir avec du son; le tout passé dans un linge, on y ajoute deux bonnes cuillerées de miel, & autant d'huile de noix: on le donne au bœuf en lavement; ensuite on le saigne à la veine du cou, ou entre les fourches du pied. Après cela, on prend une chopine de lait de chevre, un demi-septier d'huile de noix & quatre œufs; on y mêle environ un verre de jus de pourpier, & on fait boire le tout au bœuf: on doit continuer pendant trois jours ce reméde, & il le soulagera. Ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au bœuf; ou prenez du *gramen*, qui soit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feuilles de vigne, & le donnez à manger au bœuf: après ces remédes, on peut réitérer le lavement ci-dessus.

Autre remède. Le bœuf qui a la fiévre, restera un jour sans manger; le lendemain on lui tirera du sang sous la queue, & une heure après on lui donnera pour nourriture, des rejettons de choux cuits avec huile d'olives, qu'on lui fera avaler à jeun pendant cinq jours.

Dans les pays où naissent les oliviers & le lentisque, on en nourrit les bœufs fiévreux, on n'en prend que les sommités tendres & les feuilles: celles de vigne leur sont encore bienfaisantes. Il est bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour. On peut aussi leur donner des feuilles de saule, de l'orge cuit dans de l'eau & refroidi, ou de la farine d'orge mouillée; & pour boisson, de l'eau, où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le bœuf atteint de fiévre est dégoûté, ou ne fait que tâtonner la nourriture

riture qu'on lui donne. Comme il faut qu'il ait de quoi se soutenir pour résister au mal qui l'atténue, on prend de la farine d'amydon, environ un litron, six œufs, deux onces d'huile rosat & une pinte de vin blanc; on mêle le tout, & on l'entonne dans la bouche du bœuf, avec une corne; ou bien on lui fait prendre six œufs mêlés avec deux onces de sucre & autant de miel.

Toux. Le froid, la poussiere, la crudité de la boisson, la sécheresse des poumons causent la toux: quand elle ne seroit que simple, elle fatigue toujours beaucoup un bœuf, qui est obligé de travailler: c'est pourquoi, lorsqu'on l'entend tousser, il faut lui faire une décoction d'hyssope, pour lui donner à boire, & lui faire prendre en reméde des porreaux pilés avec du froment.

Si la toux ne diminue point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'huile, un quarteron de beurre frais, avec deux onces de vieux-oing, faire bouillir le tout, & le faire avaler au bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, on prend de l'herbe appellée marrhube, on la pile, & on en exprime du suc plein un bon verre; ensuite on y mêle autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de sel, & on fait prendre de ce breuvage au bœuf.

L'herbe appellée dent de chien, hachée & mêlée avec des féves pilées, ou trois litrons de lentilles moulues & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, sont encore bons contre la toux du bœuf, sur-tout quand elle est récente.

Enflure du cou. Elle vient aux bœufs par contusion, ou d'un abscès qui s'y est formé. Si c'est par contusion, on y appliquera un cataplasme fait de miel, de sain-doux & de son, le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laissera pendant trois ou quatre jours.

Mais si l'enflure vient d'un abscès, ce qu'on connoîtra lorsque le premier reméde n'aura pas opéré, il faudra prendre de l'onguent althéa, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun, le tout battu à froid, dont on frottera le cou du bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge. Cet onguent attirera l'humeur en-dehors, & il s'y formera une tumeur, qu'on ouvrira avec le ciseau aussitôt que l'abscès sera assez mûr: on pansera tous les jours la plaie jusqu'à guérison, en y mettant de la racine d'ortie.

Écorchures au cou. Soit qu'elles viennent de ce qu'on a mal mis le joug ou autrement, il n'y a qu'à frotter l'écorchure avec de la graisse de porc & de la cire neuve fondues & mêlées ensemble.

Duretés au chignon. Pour résoudre ces duretés, qui empêchent le bœuf de porter le joug, il faut faire cuire dans de l'eau, où il y aura les trois quarts d'huile d'olives, deux onces de racines de lys, & autant de guimauves: quand ces racines auront bouilli pendant une heure, on y jettera deux poignées de feuilles de mauve, autant de feuilles de violette, & une poignée de pouliot, tout cela bien haché; on laissera bien cuire le tout, & on l'appliquera tout chaud sur la dureté, elle s'amollira. Voyez-ci-après *Chignon blessé.*

Maigreur. Le bœuf est quelquefois si maigre, que sa peau est collée aux os. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés ensemble, & de le frotter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frotte, une pelle rouge, pour mieux faire pénétrer le reméde, & détacher la chair des côtes; ensuite, comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée sauvage, & autres herbes rafraîchissantes, avec du son: on le donne tiéde au bœuf, après y avoir ajouté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olives.

Après ce lavement, sa nourriture sera, le matin, du foin humecté; deux heures après, un picotin de son mouillé; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire; depuis cette heure jusqu'au soir, de l'herbe fraîche si c'est en été.

ou, si c'est en hiver, toujours du foin mouillé, & le soir encore un picotin de son mouillé : trois jours passés de la sorte, on commencera alors à lui donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toujours mouillé, & on continuera ainsi jusqu'à ce qu'il se rétablisse ; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera doux au maniment..

Enflure aux pieds. Elle se guérit en y appliquant des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées d'un linge.

Pour l'*Entorse*, il n'y a qu'à prendre du sain-doux, du miel & du vin blanc ; faire bouillir le tout ensemble, & en frotter le mal pendant trois jours, quatre fois par jour, & il guérira.

S'il y avoit *Dislocation*, il faudroit remettre l'os, frotter la partie disloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperose dissoute à froid dans une pinte d'eau, (on se sert d'eau-de-vie faute de couperose) & y appliquer, sur des étoupes, un cataplasme composé de trois onces de sain-doux, & d'un poisson d'eau-de-vie mêlée avec une demi-écuellée de farine de froment, dans une chopine de vin blanc, le tout bouilli & appliqué chaud.

S'il y a *Rupture* entiere de la jambe ou de la cuisse, il faut laisser le bœuf tranquille à l'étable, & l'engraisser pour le vendre.

Enclouûres ou chicots. On prend le pied encloué, on en tire le clou ou le chicot qui l'a blessé ; ensuite on jette sur la plaie de l'huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge : ce seul soin pris deux ou trois fois, & un peu de repos, opere la guérison.

On peut aussi faire fondre, sur l'enclouûre, de l'huile faite de térébenthine, de noix, ou de mille-pertuis.

On employe ces mêmes remédes, quand le bœuf s'est piqué le pied à quelque épine, clou ou chicot.

Bœuf boiteux. Les bœufs ne boitent pas toujours pour s'être fiché quelque clou ou quelque chicot aux pieds ; ils boitent quelquefois pour y avoir eu froid : en ce cas, il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la plaie avec de l'urine, ensuite la saupoudrer de sel, & y infuser de l'huile chaude, ou bien de la cire fondue avec de l'huile, & l'envelopper de quelque linge.

Quelquefois aussi le sang du bœuf extravase & tombe sur le pied, ce qui le fait boiter, à cause de l'inflammation qui y survient, & la douleur qui la suit. Aussitôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord visiter la corne du pied, la toucher ; & où l'on sent de la chaleur, & le bœuf de la douleur, on frotte l'endroit, & on le scarifie pour en faire sortir le sang. Mais s'il a déja pénétré l'ongle, il faut, de crainte qu'il n'y cause un plus grand désordre, fendre un peu cet ongle avec quelqu'instrument tranchant, dans le milieu de la fourchette ; ensuite, prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de sel broyé, & l'appliquer sur la plaie avec un bandage par-dessus.

Il est nécessaire pour lors que le bœuf boiteux soit dans une étable dont le plancher ne soit point humide ; parce que, pour guérir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier appareil levé, on nettoie bien la plaie ; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du sel, on mêle le tout, & on y trempe des étoupes, qu'on applique de nouveau sur le mal ; ou bien on prend du vieux-oing & du suif de bouc ou de mouton, on les fait fondre ensemble pour en mettre sur la plaie.

Si on voit que le sang soit descendu jusqu'à l'extrémité de la corne, il faudra la couper jusqu'au vif, afin que le sang puisse en sortir. On ne doit pas fendre la corne par le milieu, mais seulement par le bout.

Il survient quelquefois une enflure aux genoux du bœuf boiteux, qui lui cause de la douleur : il faut frotter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel ; ou, pour le mieux, on se sert de la charge qui suit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties griéches bien découpées, & une demi-livre de miel ; faites bouillir le tout avec un demi-septier de farine de seigle, & l'appliquez bien chaudement sur le mal.

On peut encore, pour résoudre ou dissiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demi-once de sel de tartre, un gros de gomme ammoniac ; on met bouillir le tout jusqu'à réduction de demi-septier ; ensuite on frotte l'enflure de toutes ces drogues, jusqu'à ce qu'elle soit dissipée. Quelques-uns se contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée dans du vin cuit, ou dans de l'eau emmiellée & cuite ; & si la tumeur vient à suppuration d'elle-même, à la bonne heure ; sinon il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lys ou l'oignon marin, autrement appellé scille, avec du sel, ou de l'herbe, qu'on appelle la renouée ; le tout appliqué sur la plaie, la nettoye très-bien.

Rétention d'urine. Pour peu qu'on observe un bœuf, on s'apperçoit aisément qu'il est travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de fréquentes envies, & qu'il fait souvent des efforts pour uriner, sans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la pariétaire, du seneçon & des racines d'asperges ; on les met bouillir ensemble, & on en fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on applique aux bourses du bœuf dans un linge : on continue tous les jours ainsi jusqu'à ce qu'il urine aisément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a mis bouillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois jours le matin en pareille quantité ; & pour aliment, on lui donne des feuilles de raves le plus souvent, & en plus grande quantité qu'on peut, avec un picotin de son mouillé à midi, & autant le soir : ces remédes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de céleri bien pilée, qu'on lui fait avaler dans une pinte de vin blanc ; ou bien, au lieu de cette graine, on prend plein un verre de fiente de pigeon, qu'on laisse infuser du soir au matin dans le vin, & on le fait boire au bœuf.

Si la rétention continue, prenez une dragme de nitre avec de l'ail, pilez-le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc, & le donnez à boire au bœuf ; ou bien prenez mauve, guimauve, pariétaire & chicorée sauvage, de chacune deux poignées ; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous ferez bouillir & réduire à trois chopines ; mettez-y dissoudre deux onces d'esprit de térébenthine, six gros de sel végétal, & six onces d'eau de raves ; le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiéde au bœuf, après l'avoir fait marcher pendant une demi-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de salpêtre réfiné dans une chopine de vin blanc ; ensuite on le promenera encore : c'est par le moyen de ces mouvemens, que les obstructions de la vessie se débouchent, & que la nature pousse aux urines.

On peut encore donner au bœuf trois onces de colophane pulvérisée dans une livre de vin blanc ; ou bien on prend quatre onces de fiente de pigeon réduite en

poudre, on la met dans une pinte de vin blanc; & après avoir fait bouillir le tout, on le donne à boire au bœuf.

Barbes. Ce sont certaines excroissances de chair qui viennent sous la langue des bœufs, & qui les empêchent de paître. Il faut y veiller, de tems en tems, pour les leur ôter; car les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux; ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher; ensorte que, quand ils ont ces excroissances, ils ne peuvent pas, à cause de la douleur qu'elles leur causent, appliquer leur langue autour de l'herbe, & ils deviennent maigres & sans force.

Les *Etranguillons* ne sont autre chose que des humeurs qui descendent, d'un cerveau refroidi, sous la gorge du bœuf, & qui forment des glandes, qui, en grossissant, peuvent étouffer le bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre, matin & soir, ces glandes avec une lancette; puis on lui frotte entiérement le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier & du beurre frais battus ensemble à froid: il faut, avec cela, lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture; autrement il courroit risque de mourir.

Quelques-uns, pour résoudre ces glandes enflées, les broyent rudement avec la main; ils les battent avec le manche d'un marteau ou autre chose semblable, jusqu'à ce que les étranguillons soient tout-à-fait rompus: cela fait, ils les percent avec une lancette; ensuite ils saignent le bœuf sous la langue ou à la veine du cou, & après ils lui lavent la bouche avec du sel & du vinaigre, qu'ils lui soufflent aussi dans les oreilles, en les lui broyant, pour le faire mieux pénétrer.

Il est à propos que la saignée soit abondante; &, lorsqu'on voit que la tumeur se dissipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au bœuf, pour qu'il reprenne ses forces.

Il arrive quelquefois que les étranguillons, qu'on a broyés, se convertissent après en abscès, par quelque sang extravasé qui y est resté: alors il faut avoir recours aux suppuratifs; &, pour cela, on frotte tous les jours la tumeur, qui est sous la gorge, avec beurre frais, althéa & huile de laurier; le tout battu ensemble & à froid. D'autres y appliquent un cataplasme fait avec racines de mauves hachées menu, pilées & cuites dans l'eau, avec du vieux-oing.

Lorsque la tumeur est venue à matiere, si l'ouverture, par où elle sort, n'est pas assez grande, on pourra y faire une petite incision avec un rasoir; tous les jours on nettoiera bien la plaie avec du vinaigre & du sel, & on y appliquera une emplâtre faite avec vinaigre, sel & lie d'huile, le tout à dose égale & bouillie ensemble; mais, de crainte que la plaie se ferme trop tôt, il est bon d'y mettre un plumasseau frotté d'onguent *Egyptiacum*. Et, pour dissiper le mauvais levain qui pourroit rester dans les glandes du cou du bœuf, on le purge en lui faisant avaler, dans quatre vers de vin, deux cuillerées de poudre de racine de concombre sauvage, & un peu de sel nitre mêlés ensemble.

Mal de tête. Les humeurs, qui descendent du cerveau, & que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les naseaux, sont des marques certaines du mal de tête, sur-tout lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint, & qu'on lui voit la tête enflée & plus chaude que de coutume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuser à froid deux heures dans du vin, & le lui seringuez dans les naseaux; cela facilitera l'écoulement des humeurs: il faut, outre cela, lui tenir la tête bien chaude. Ou bien prenez du thym, de l'ail & du sel, broyez le tout ensemble, mêlez-y du vin rouge, & frottez-en la langue du bœuf.

Il est bon aussi de lui tirer du sang de la veine du cou, & de lui donner un lavement dont voici la composition.

Prenez feuilles de centaurée, cardamome, pouillot, guimauve, ellébore & fenouil, de chacun deux poignées; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines; joignez-y une once de séné que vous y laisserez un peu infuser sans bouillir, demi-livre de miel, un peu de sel, trois cuillerées d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvérisé, & trois onces de casse; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez tiéde au bœuf: ce lavement abattera les vapeurs des entrailles qui causent le mal de tête.

Si c'est en été, il faudra se servir de médicamens rafraîchissans, & donner au bœuf, pour alimens, des feuilles de vigne, laitue & chicorée sauvage; & pour boisson, de l'eau blanchie avec farine de seigle: mais, si c'est en hiver, on le nourrira d'orge, d'avoine, d'épeautre & de bon foin, & on lui donnera à boire de l'eau avec farine d'orge.

La Gale vient principalement d'un sang échauffé & corrompu: c'est pourquoi pour la guérir, il faut saigner le bœuf à la veine du cou, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchissantes; ensuite lui faire avaler, pour médecine, une chopine de lait de vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlés ensemble.

On le nourrira d'herbe en été, & en hiver de foin humecté & de son mouillé, deux fois par jour; & durant quelque tems on le frottera d'un onguent composé de cette maniere.

Prenez environ une livre de sain-doux, une chopine d'huile d'olives, deux onces de soufre vif, autant de myrrhe, & une demi-once d'alun de plume; broyez le tout ensemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du bœuf.

Autre remède. Le bœuf galeux étant saigné, on le frotte, le lendemain, avec des cendres chaudes, de maniere que le sang y vienne: cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé d'alun en poudre & d'huile de lentisque.

D'autres prennent de la sarriette, du soufre, de la vieille huile d'olives, de l'eau & du vinaigre, qu'ils font bouillir; le tout étant cuit & tiéde, ils y jettent de la poudre d'alun, & ils en frottent la gale du bœuf.

Quelques-uns prennent environ un demi-verre de suc d'ellébore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaler au bœuf galeux: ce remède a la vertu de chasser, par le bas, toutes les mauvaises humeurs qui causent la gale.

Ou bien on frotte la gale, pendant trois ou quatre jours, de deux onces d'huile de chenevis & demi-once de cantharides, qu'on a fait bouillir ensemble.

La graisse de volaille, mêlée avec de l'huile d'olives, ou du fiel de bœuf incorporé avec du soufre vif pulvérisé, de l'absinthe, de l'huile, du bon vinaigre, & un peu d'alun de plume en poudre, font aussi très-bons contre la gale.

Il est encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, d'en frotter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le sang en sorte; ensuite on frotte la gale une fois le jour avec du savon mêlé dans de l'eau de lessive.

Lorsque la gale est guérie, pour nettoyer la peau du bœuf, il faut la frotter avec du soufre vif mêlé de poudre de térébenthine, ou avec du vinaigre.

Le *Battement des flancs* marque une grande inflammation d'entrailles; il vient ordinairement de ce qu'on a laissé morfondre le bœuf après un grand travail; ce qui le tourmente beaucoup.

Pour le guérir, 1°. On laissera prendre du repos au bœuf. 2°. On lui donnera aussi-tôt un lavement d'une décoction de bourrache, chicorée sauvage & bettes, le tout bouilli dans deux pintes de petit-lait de vache, réduites à trois chopi-

nes, on y ajoutera quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on fera prendre ce remède au bœuf. 3°. Le lendemain on lui fera avaler un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on aura mis du suc de porreaux. Et enfin, pour achever sa guérison, on lui fera un cataplasme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amydon; le tout pilé ensemble & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera sur les parties affligées.

Sa nourriture sera de bonne herbe en été, & en hiver de balles de froment mêlées avec du son dans un seau d'eau : on lui ôtera le foin pour peu de tems, parce qu'il est contraire aux flancs altérés.

Testicules enflés. Prenez de la fiente de bœuf avec des fleurs de camomille & de mélilot, ou simplement du sain-doux, & frottez-en les testicules du bœuf; il guérira en le laissant un peu de tems sans rien faire, pourvû que cette enflure ne vienne que de quelque légere contusion; mais, si elle vient d'inflammation, elle est plus dangereuse. Alors prenez de l'huile rosat, blancs d'œufs, eau rose & lait; mêlez le tout & frottez-en les testicules du bœuf: ou bien servez-vous d'huile rosat, huile violat & lait, le tout mêlé; ou bien encore de suc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile rosat & blancs d'œufs.

Il est à propos, pour lors, de mener le bœuf à la riviere, & de lui faire baigner les parties enflées: rien n'est meilleur pour répercuter les particules du sang qui causent l'enflure.

Il y en a qui appliquent sur les testicules une emplâtre faite avec craie blanche pulvérisée, vinaigre & sel; le tout battu jusqu'à ce qu'ils voyent qu'il ne fasse qu'un corps.

Ou bien, prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, semence de rhue, feuilles de *Semper vivum*; mettez le tout en bonne quantité dans du vin, faites-le bouillir, & ajoutez-y du lait : quand le tout est cuit, servez-vous-en. On peut encore se servir de farine de féves avec sain-doux, qu'on fait cuire ensemble en consistance d'onguent.

S'il arrive que les testicules aient abscédé, on les frottera avec huile rosat & huile de camomille, mêlées & battues ensemble. Quelques-uns ordonnent le cataplasme fait avec pariétaire ou vitriol bouilli dans du vin blanc; ou avec fiente de bœuf, cumin, eau & vinaigre mêlés ensemble.

Poux. On frotte les bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de fraisil de charbon, autrement dit de la poussiere de charbon : on peut réitérer cela jusqu'à la guérison; ou bien y employer l'onguent composé d'urine d'homme, de poix-résine fondue dans du vin blanc, & du beurre salé; le tout mêlé ensemble.

Poumon ulceré. C'est une maladie fort dangereuse au bœuf; il devient maigre & étique, ne fait que tousser, & n'est ni bon pour le travail, ni pour la boucherie : le mal devient incurable, si on le néglige.

Il faut de tems en tems donner au bœuf du son mouillé, mêlé d'une once de sperme de baleine, & demi-once de soufre, de cinabre, d'antimoine; ou bien on lui fait avaler le remède qui suit.

Prenez deux onces de muscade, autant de safran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle, avec un peu de réglisse; pilez le tout ensemble; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel: mêlez le tout, coulez-le, & vous en servez.

Chignon blessé ou enflé. Pour le guérir, s'il y a entamure, on prend de la cire neuve avec graisse de porc mêlées ensemble, qu'on fait fondre, & on en frotte la partie malade.

Si le chignon du cou est déplacé, il faut examiner de quel côté il panche, &

tirer du sang à l'oreille opposée : ce qui se fait en prenant un brin de sarment, dont on bat la grosse veine qui paroît à cette partie ; &, lorsqu'elle est gonflée, on la pique pour en tirer le sang. Il faut bien nourrir le bœuf & lui laisser prendre du repos durant trois ou quatre jours : après ce tems-là, on recommence à le faire travailler peu-à-peu.

Si le chignon ne panche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflûre soit au milieu, on le saignera aux deux oreilles dès qu'on s'en sera apperçu ; autrement tout le cou s'enfleroit, les nerfs se roidiroient, & il s'ensuivroit une dureté qui empêcheroit le bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la saignée, on frotte l'enflure avec cet onguent. On prend de la poix-résine, moëlle de bœuf, suif de bouc & vieille huile d'olives ; le tout à poids égal : on le fait cuire dans un pot, & on en frotte l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on l'a laissée sécher.

Blessures aux pieds. Le soc de la charrue ou quelqu'autre chose blesse souvent le talon ou la corne du pied du bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du soufre, on mêle toutes ces drogues, on les met sur de la laine grasse, & on les applique sur le pied du bœuf, avec un bandage par-dessus pour le tenir en état.

Epaule disloquée & corne rompue. Il ne faut qu'un effort au bœuf à la charrue ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remède. On commence d'abord par le saigner de la jambe de devant, opposée à la partie disloquée ; ensuite on la lui remet, & on la frotte avec eau-de-vie mêlée dans son sang, tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne se coagule : après on applique des éclisses sur l'épaule, on les y lie fortement, & on laisse le bœuf en repos. Le meilleur parti, quand ce malheur lui arrive, seroit de le vendre s'il est en assez bon corps pour cela.

Quelquefois aussi un bœuf se rompt la corne, en faisant un effort au travail ; ce mal n'est pas autrement dangereux, quand il n'est point négligé ; il suffit de couvrir la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olives & sel ; le tout mêlé ensemble, & continuer durant trois jours.

Le quatriéme jour, on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant de l'un que de l'autre : on met par-dessus de l'écorce de pin bien polie ; & lorsque le mal commence à se guérir, on le frotte de suie.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans son commencement, ne veut point être négligé, d'autant qu'il s'engendre souvent des vers dans la plaie, qui pourroient y causer du désordre : on les fait mourir avec un porreau qu'on pile avec du sel, & qu'on met sur le mal ; les vers meurent aussi-tôt.

Lorsque la plaie est nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing, qu'on fait fondre ; on en couvre des étoupes qu'on met sur la plaie, & elle se guérit peu de tems après.

Piquûres des bêtes venimeuses. Il faut prendre de l'herbe aux teigneux, autrement appellée *Glouteron*, la broyer avec du sel, & la mettre sur la piquûre, après l'avoir scarifiée : la racine de cette herbe est préférable aux feuilles. Le trefle des prés est merveilleux pour la morsure des bêtes venimeuses : on l'applique dessus, comme le glouteron ; & pour préserver le cœur du bœuf des mauvais effets du venin, on prend le suc de ce trefle, qu'on lui fait boire dans du vin. Au défaut des feuilles de cette plante, on en prend la graine, qu'on lui donne dans du vin. Les racines du même trefle, pilées & mêlées avec farine & sel, & appliquées sur la piquûre, sont encore bonnes.

On peut encore prendre cinq livres pesant de sommités de frêne tendres, les piler dans une égale portion de vin, presser le tout pour en exprimer le jus, le

passer, le donner à boire au bœuf, & mettre les sommités, broyées avec du sel; sur la blessure.

La musaraigne est une petite bête, dont la morsure est venimeuse; on la trouve à la campagne; elle ressemble à une taupe : lorsqu'un bœuf en a été mordu, il devient éréné; la plaie s'enfle, & peut être mortelle si on n'y remédie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une alêne d'airain, en percent la partie blessée, & la frottent avec du savon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la musaraigne, la jettent dans de l'huile, & l'y laissent mourir & macérer quelque tems; ensuite ils la broyent, & ils en frottent la morsure.

Quand on n'a point attrapé l'animal, on prend du cumin, on le broye avec poix-résine & vieux-oing, & on en fait une emplâtre qu'on applique sur le mal; mais, si l'enflure vient à suppuration avant que d'être dissoute, il faut y appliquer le feu, pour ôter tout ce qui paroît infecté, & après la frotter avec de la poix-résine & de l'huile d'olives.

Quelques-uns prennent une musaraigne vive, ils la mettent dans de la terre à Potier, & la font sécher ainsi; étant séche, ils la pendent au cou des bœufs: on tient que cette espéce de talisman empêche qu'ils ne soient piqués des musaraignes.

Mal des yeux. Lorsqu'un bœuf a les yeux enflés, on lui met dessus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroît quelque blancheur dans l'œil, on le guérit avec du sel ammoniac pulvérisé, mêlé avec du miel, ou bien on prend de la poudre du poisson qu'on appelle séche, & on en souffle dans la partie malade; ou bien encore, prenez demi-once de poudre de benjoin & cinq onces de sel ammoniac, battez le tout, & frottez-en l'œil : la racine de cette plante, pilée avec huile de lentisque, opere le même effet.

Lorsque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four; on la met dans de l'eau & du miel, & on en frotte les yeux du bœuf: la graine de panais sauvage, mêlée avec miel & suc de raifort sauvage, est encore fort bonne pour ce mal.

Sang-sue avalée. Il arrive souvent qu'en buvant, un bœuf avale une sang-sue, ce qui l'incommode beaucoup. Les sang-sues ont coutume de se jetter à la bouche & de s'attacher au palais de l'animal, quand il boit dans un lieu où il y en a; ou bien le bœuf l'avale en buvant: pour lors elle s'attache à l'orifice de l'estomac, qui le gonfle de maniere qu'il ne peut avaler de nourriture. Quoique ce petit reptile soit extrêmement foible, il ne laisse pourtant pas d'affoiblir beaucoup ce fort animal. Quand une sang-sue est attachée au palais, on prend une feuille de figuier ou un morceau de drap rude, & on la détache; mais quand elle est descendue dans l'estomac, ce n'est qu'à force d'huile d'olives ou de noix, mêlée avec de l'eau, que l'on fait avaler à l'animal, qu'on fait détacher & mourir la sang-sue. Quelques-uns font boire au bœuf de la saumure, d'autres du vinaigre chaud.

Antidote expérimenté pour toutes sortes de bestiaux.

Prenez de la racine d'angélique & graine de geniévre, de chacune deux poignées; faites-les sécher, & les pulvérisez finement; mêlez-y une poignée de feuilles de rhue toute verte & deux têtes d'ail; ajoutez-y du miel suffisamment; battez le tout ensemble, & l'incorporez bien; ensuite donnez au bœuf de cet antidote, la grosseur d'un œuf de pigeon, dans une chopine de vin rouge tout chaud. On en fait prendre pareille dose aux chevaux, & gros comme une noix aux bestiaux de médiocre taille, dans un verre de vin seulement.

On peut se servir de ce reméde comme on se sert du mithridate, de la thériaque ou de l'orviétan; il est spécifique contre le mauvais air & le poison; il est également souverain pour les hommes. Si on en met sur un charbon de peste, il le fait venir à matiere; il est encore merveilleux contre les morsures des bêtes vénimeuses: on prétend aussi qu'il est bon pour les chiens enragés.

Maux épidémiques, ou mortalités de Bestiaux.

Il y a eu des années si fatales aux bestiaux, qu'on en a vû périr en grande quantité, de toutes espéces, & en toutes sortes de pays, sur-tout dans les années extrêmement séches, parce que les bestiaux sont obligés, faute de pâtures, de brouter les feuilles d'arbres sur lesquelles sont attachés quantité d'insectes très-nuisibles. Ces maladies épidémiques qui se sont multipliées dans les dernieres années, ont fait faire beaucoup de recherches & d'expériences dans les différens Etats de l'Europe; & je crois rendre service au Public de rassembler ici les maux & les remédes les plus spécifiques qui sont venus à ma connoissance.

Il faut d'abord visiter les bestiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables, & les parfumer avec de l'encens ou du geniévre; on frotte aussi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on a mis tremper des herbes odoriférantes.

Cela observé, si on voit qu'il se forme à la racine de la langue de l'animal une espéce d'abscès, qui la couperoit en vingt-quatre heures, on ratisse ce mal avec un couteau ou une cuiller d'argent; ensuite on le lave d'une liqueur, dont voici la composition. On prend du vinaigre, dans lequel on fait tremper de l'herbe impériale; on y ajoute du sel & du poivre, & on s'en sert.

Mais si le bœuf ou la vache, qu'on examine, se trouve attaquée intérieurement d'une certaine maladie appellée *Palonid*, on prendra une demi-once d'aloës & un quart d'once de foie d'antimoine concassé; on mêlera le tout, & on le fera avaler au bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux bœufs ou vaches, sept gros aux veaux d'un an, six gros aux autres qui sont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & aux agneaux à proportion.

L'herbe aux vaches, qui est la même que l'ellébore noir, est quelquefois seule suffisante pour guérir la maladie des bestiaux. On fait un trou à la peau qui pend au gosier des bœufs & des vaches; on passe de l'herbe aux vaches à travers de ce trou, on la lie avec de la ficelle, & on la laisse jusqu'à ce qu'il en coule quantité d'eau & de pus, qui entraîne la maladie avec soi. Quand il ne s'y fait point de tumeur & de suppuration, c'est une marque de mort.

Maladie des Bestiaux, qui se déclare par un bouton sous la langue.

Prenez deux onces d'impératoire, deux onces d'angélica la boëme, & une petite poignée d'herbe nommée la rhue; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le bouillir jusqu'à diminution de moitié; ensuite jettez-y demi-livre de poudre cordiale; & quand cette liqueur sera refroidie, jusqu'à n'être que tiéde, donnez-la à la bête malade: il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'est encore servi utilement, dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'assa-fœtida, qu'on a mis infuser dans le vinaigre avec ail, sel & poivre, pour laver la langue des bœufs & des vaches ausquels il survenoit une es-

péce d'abscès à la racine de la langue, qu'on avoit soin auparavant de ratisser avec une cuiller, & on la lavoit ensuite avec cette infusion.

Quelques-uns ont observé de mettre un morceau d'assa-fœtida dans un trou fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail ; ou bien de frotter les auges avec la lotion précédente. On a aussi fait entrer cette drogue dans la poudre thériacale & l'orviétan qu'on a fait préparer pour ces maladies.

Maladie qui a attaqué les Bêtes à cornes & les Chevaux dans la Généralité d'Auvergne, & qui s'est introduite sur la fin du mois d'Avril 1731, dans l'Election de Gannac, Généralité de Moulins.

Cette maladie se découvre par une vessie qui paroît dessus, dessous & aux côtés de la langue de la bête malade. Cette vessie est blanche dans sa naissance, rouge ensuite, & dans un instant presque noire : elle croît, & laisse après elle un ulcere chancreux qui croise dans l'épaisseur de la langue, en avançant du côté de la racine, la coupe en entier, & fait, peu de tems après, périr l'animal. On voit, dans vingt-quatre heures, le commencement, le progrès & la fin de cette maladie.

Elle est d'autant plus dangereuse, qu'elle ne se manifeste par aucun symptôme extérieur, & que la bête malade boit, mange & travaille à son ordinaire jusqu'à ce que la langue soit tombée.

Il faut donc, pour prévenir les suites fâcheuses de cette maladie, avoir une attention infinie à faire visiter deux ou trois fois par jour la langue de toutes les bêtes à cornes, afin de prendre le mal dans sa naissance ; & sur-tout l'on ne doit point se tranquilliser sur l'éloignement de la maladie. L'expérience vient d'apprendre que, quoiqu'elle fût à une distance raisonnable de la ville de Gannac, toutes les Paroisses des environs de cette ville, & à une demi-lieue à la ronde, en ont été infectées dans le même jour, sans qu'il y ait eu aucune communication d'une Paroisse à l'autre.

Le reméde préservatif pour les bestiaux, qui ne sont point encore attaqués de cette maladie, est composé des drogues suivantes, pour chaque bête. Prenez thériaque ou orviétan, trois dragmes ; gingembre, girofle & cannelle, une dragme ; geniévre en grain & poivre concassé, deux dragmes de chacun ; & une muscade de moyenne grosseur, qu'il faut concasser : faites infuser le tout dans un pot couvert, pendant cinq ou six heures au moins, dans une pinte de bon vin rouge. Avant de donner le reméde, remuez bien le tout, de maniere que le marc suive l'infusion ; & ne le donnez qu'après que la bête a été cinq ou six heures sans manger.

Ce breuvage ne peut faire que du bien aux bestiaux qui le prennent.

Si, en visitant les bestiaux, on apperçoit une ou plusieurs vessies adhérentes à la langue, il faut sur le champ, avec une cuiller ou autre piéce d'argent, crever la vessie, en enlever la peau, & racler la plaie jusqu'au sang ; ensuite continuer, & la laver avec de l'eau de fontaine ; & pour le mieux, avec du fort vinaigre, dans lequel on aura mis du sel pilé, du poivre, de l'ail concassé, & des herbes fortes, si on en a. Cela fait, on couvre la plaie de sel bien fin, après l'avoir bien frottée avec une pierre de vitriol de Chypre.

Si l'on trouve l'ulcere formé, il faut user du même reméde, & le réitérer dans l'un & l'autre cas, deux ou trois fois par jour, jusqu'à la guérison.

On prétend que, quand la vessie se trouve sur la langue, on doit faire saigner la bête au cou.

Cette maladie s'est fort étendue en 1731; elle a attaqué aussi les chevaux: on en attribue la cause à la grande sécheresse & à la quantité prodigieuse de chenilles qu'il y a eu cette année.

Maladie qui régne en Europe, parmi les Bestiaux, depuis 1740.

Cette maladie est une fiévre maligne, pestilentielle & pourpreuse: elle a pris naissance en Bohême, pendant que ce Royaume a servi de théâtre à la guerre. De-là elle a passé en Hongrie & en Baviere. Le Tirol, l'Alsace, la Lorraine, la Franche-Comté, & différentes Provinces de France, en ont successivement ressenti & en ressentent encore les cruelles atteintes. Les autres Royaumes de l'Europe n'en ont point été exempts, & par-tout l'on a perdu & l'on perd journellement une quantité prodigieuse de bestiaux. Ce n'est que sur les taureaux, bœufs, veaux, & sur-tout sur les vaches, que cette maladie s'est attachée.

Quelques jours avant que les vaches paroissent malades, qu'elles soient dégoûtées, tristes, &c. dans le tems même qu'on les croit encore en bonne santé & que le lait fournit, on s'apperçoit d'un mouvement de fiévre considérable, ensorte que le battement du cœur augmente de vivacité & de vélocité presque du double.

Dès ce tems, il faut tenir ces animaux à la diete la plus sévere; & si on ne le fait pas, ou qu'on ne se soit pas apperçu de ce mouvement de fiévre, cette fiévre ayant, pour ainsi dire, couvé plusieurs jours, suivant la disposition plus ou moins grande de la bête malade, les accidens suivans se manifestent tout-à-coup: des frissons irréguliers reviennent plusieurs fois le jour, leurs yeux sont rouges & larmoyans, leurs cornes & leurs oreilles froides, la tête lourde & pesante; on leur voit couler une bave gluante & épaisse des naseaux & de la bouche; le lait diminue insensiblement; & au lieu de trois pintes, qui est la traite ordinaire, on a de la peine à en tirer une pinte, quelquefois même une chopine par jour. Ces animaux toussent fréquemment, poussent de longs soupirs, sont dans une tristesse, une langueur, une insensibilité prodigieuses; dans leurs excrémens, on voit les premiers jours de la maladie, des filets de sang. Les unes ont un flux de ventre considérable; d'autres ne fientent qu'avec des tranchées: on remarque un mouvement convulsif de l'épine, depuis la tête jusqu'à l'extrémité du dos; elles ne se soutiennent plus sur leurs jambes; elles battent du flanc; la respiration devient de plus en plus gênée; en appuyant sur les reins, on sent la peau presque séparée de la chair, & on s'apperçoit d'un froissement semblable à celui d'un parchemin sec; enfin, si on ne leur donne promptement les secours nécessaires, elles meurent, les unes au bout de huit jours, d'autres au bout de trois, quatre & cinq jours: on en a vû mourir en quatre heures de tems, qui avant n'avoient eu aucuns symptômes de la maladie, & qui, par l'ouverture de leurs corps, en avoient intérieurement tous les accidens.

Dans les animaux qu'on ouvre, qui sont morts de cette maladie, on trouve le premier estomac, en suivant d'abord les organes de la digestion, rempli d'une quantité prodigieuse d'alimens, quoique souvent ces animaux aient été trois, quatre, six & huit jours sans manger. En poursuivant toujours, on trouve le *feuillet* rempli d'alimens durcis, & semblables à des mottes à brûler; les membranes de ce viscere noirâtres, gangrenées, & se déchirant aisément. Le dernier estomac, autrement appellé *la franche mule*, est par-tout d'un rouge pourpre, semé de taches violettes: on y trouve quelquefois du pus; la membrane intérieure s'enleve facilement; les intestins sont gangrenés. Dans plusieurs de ces bê-

tes, on remarque des taches noires au foie, des hydatides, des marques de gangrene au poumon, le cerveau enflammé, la rate & les reins dans l'état ordinaire; mais, dans presque toutes, on trouve la vessicule du fiel remplie d'une bile de consistance trop fluide; la couleur en est altérée, elle n'est plus de ce verd foncé qui lui est naturel. A l'extérieur, on remarque, dans quelques vaches, vers les mamellons du pis, des taches livides & pourpreuses; le fondement rend un peu de sang noirâtre & gangrené.

Cette maladie est bien connue, bien caractérisée avec tous ces symptômes, il s'agit à présent d'enseigner la maniere de pouvoir la guérir. Il faut faire des cauteres sous la gorge de ces animaux, à l'endroit qu'on nomme fanon. On en perce la peau avec un instrument tranchant, (les Paysans appellent cette méthode *herber*; (ensuite on introduit le doigt dans le trou, pour détacher la peau de la chair, & former une espéce de cellule dans laquelle on met un morceau d'ellébore noir. Pour rendre ce morceau de racine d'ellébore plus actif, on le roule dans un digestif fait avec le suppuratif & les mouches cantharides, un tiers de cantharides & deux tiers de suppuratif. On peut animer la racine avec de l'orpiment, du sublimé corrosif, ou quelqu'autre caustique qui ait de la force; ensuite on doit entretenir la suppuration avec du sain-doux ou du suppuratif ordinaire pendant quinze jours au moins, & avoir soin de mettre un séton dans le voisinage, pour procurer un écoulement suffisant à la matiere du dépôt. On pourroit faire venir de ces dépots à différentes parties du corps de l'animal malade, & ce seroit le moyen d'en tirer plus d'avantage.

Il faut accompagner ce reméde d'une seule saignée, d'une grande diete, de la boisson fréquente avec l'eau blanche, pour laisser les estomacs se vuider. On doit avoir soin aussi deux fois le jour de mettre un baillon à la bête malade, pendant une heure ou deux. On garnit ce baillon d'une toile entortillée, dans laquelle on a mis un mastigadour fait avec sel, poivre long, un peu d'ail & miel: par ce moyen, la salive devient plus fluide, se rectifie & contribue à la digestion. Il faut aussi frotter les narines & le derriere des oreilles, plusieurs fois le jour, avec du vinaigre aromatique.

Outre ces remédes, il est encore nécessaire de parfumer l'étable deux fois le jour avec des baies de geniévre, ou des feuilles de romarin, sauge, rhue, absinthe, lavande, thym, &c. séchées & brûlées, pour purifier l'air.

La nourriture doit être fort légere, un peu d'herbes, de son, de farine de seigle, ou de l'orge moulu, le tout en très-petite dose, & à la sixiéme partie de la nourriture ordinaire.

Ces animaux ne peuvent guérir qu'en maigrissant; & plus ils sont gras, plus leur guérison est difficile, & leur mort inévitable. Ce reméde réussit mieux aussi aux bêtes délicates, qu'aux bêtes grasses & robustes; aux jeunes, qu'aux vieilles; à celles qui sont moins malades, qu'à celles qui le sont beaucoup.

Les vaches qui guérissent, passent par différens périodes: d'abord leurs yeux ne sont plus rouges & ne larmoyent plus, leur dos se couvre d'écailles, leur pis est parsemé de boutons ou pustules; aux environs de leur cou, & sur-tout près du dépôt, on voit une grande quantité de boutons couverts de croûtes, qui tombent au bout de quelques jours: elles commencent à se lécher les naseaux & la peau; le poil se raffermit, le lait revient, la fiente est plus ferme, & on n'en voit point qui soient attaquées une seconde fois de la même maladie.

Lorsque les vaches attaquées de cette maladie, ont des pustules sur la langue, ce qui est bon signe, il faut la leur ratisser jusqu'au vif, & la bassiner avec du vinaigre & du sel.

Les Habitans du village de Bezu-la-Forest, à deux lieues de Gournay, ont

préservé leurs bestiaux de la maladie contagieuse qui a régné aussi dans leur canton, en ayant herbé leurs vaches par précaution.

Maladie qu'on nomme Lente, qui est une espéce de flux de sang.

Il faut prendre une grosse poignée de l'herbe nommée verveine, & la faire bouillir dans un pot de vin jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié: on fera prendre cette boisson à la bête malade le plus chaud qu'on pourra, & aussi-tôt on lui fera manger un picotin de seigle; il faudra bien la couvrir, & ne lui donner de nourriture que deux heures après le reméde.

Du Scorbut.

C'est un mal épidémique qui attaque les chevaux, bœufs & vaches, & qui leur prend, comme aux cochons, par des grains de ladrerie à la lévre de dessus & de dessous, & à la langue, qui est fort rude: elle tombe dans peu de jours, & l'animal meurt aussi-tôt.

Reméde. Grattez d'abord, avec une cuiller d'argent, les marques du scorbut, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien de rude: plus la langue saigne, mieux c'est; ensuite frottez ces endroits avec la pierre de vitriol, faites saigner l'animal, & gargarisez-lui la bouche avec le gargarisme qui suit.

Prenez une poignée de gousses d'ail, deux pintes de fort vinaigre, une poignée de la plante nommée éclaire, une poignée de ronces, force sel & poivre, & laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures.

On peut en faire usage à froid dans le besoin, mais il vaut bien mieux chaud: il faut s'en servir trois fois par jour quand le mal est pressant, & deux fois quand il ne s'agit que de le prévenir.

Quand la cuiller d'argent a servi pour un cheval malade, il faut la passer par le feu avant de s'en servir pour un autre.

De la Rage.

Pour guérir de la rage quelqu'animal que ce puisse être, commencez d'abord, s'il y a plaie entamée, par la bien nettoyer avec quelque ferrement, & la bien laver avec du vin & de l'eau tiéde où vous aurez mis une pincée de sel.

Cela fait, prenez de la sauge, de la rhue & des marguerites sauvages, une pincée de chacune: joignez-y quelques racines d'églantiers, ou bien de la scorsonnere, autrement dit salsifix d'Espagne; broyez ces racines; ajoutez à tout cela cinq ou six gousses d'ail & une pincée de gros sel, & pilez le tout jusqu'à consistance de marc; ensuite prenez de ce marc, appliquez-le sur la plaie en forme de cataplasme; & si cette plaie est profonde, vous y ferez distiller du jus de ce marc, puis vous l'envelopperez jusqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il restera du marc dans le mortier, environ la grosseur d'un œuf, que vous imbiberez d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout ensemble dans le mortier; ensuite vous exprimerez le suc en le passant par un linge, & vous le ferez prendre à jeun en breuvage au bœuf: après la prise, vous lui laverez la bouche avec du vin seulement, & vous ne lui donnerez point à manger que trois heures après.

Pendant neuf jours on met de ce marc sur la plaie, & chaque jour on fait prendre de ce suc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaie n'est point refer-

mée; mais pour lors il n'est plus question que de la traiter comme une plaie simple.

Autre reméde contre la Rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de dessous d'une huitre à l'écaille mâle, c'est-à-dire, de celle dont le poisson a un bord noir, & dont l'écaille a en-dedans des marques qui sont noires quand l'huitre est vieille, & qui sont jaunes quand l'huitre est encore jeune; faites-la calciner au feu ou au four, jusqu'à ce qu'elle se rompe sans effort; réduisez-la en poudre impalpable, & si vous le pouvez, passez-la au tamis; ensuite faites-la prendre au malade. Il y a trois manieres de donner ce reméde.

La premiere, & celle qui agit le plus proprement, est de le donner en bol comme le quinquina, en mettant cette poudre simplement dans du pain à chanter mouillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaler.

La seconde, est de le donner dans du vin blanc.

La troisiéme, est de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & d'en faire une omelette avec de l'huile, & non avec du beurre, qui empêcheroit absolument l'effet: on fait manger cette omelette au malade sans pain & sans boire.

La dose ordinaire, pour ceux qui sont dans l'accès, est le poids de six gros, pour la premiere fois, qui doit se donner au malade le plus promptement qu'il est possible: les deux jours suivans, il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La dose, pour ceux qui sont mordus à sang, & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en ont point été guéris, est le poids de quatre gros pour chacun des trois jours; il faut le donner au malade, le premier jour, au moment qu'il se présente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand le malade n'a été que pincé, léché ou éraflé, ou qu'il se trouve dans une grande crainte, qui est souvent aussi dangereuse que la morsure à sang, la dose n'est que le poids de deux gros, & il ne doit en prendre qu'une seule fois.

La dose, pour les animaux, doit se proportionner à leur grosseur, & leur être donnée avec quelque chose qu'ils aiment, pourvû qu'il n'y ait point de beurre. L'effet en seroit plus prompt, si on pouvoit leur faire avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Je soussigné, Prêtre, Docteur en Théologie, Administrateur des Sacremens aux malades de la Paroisse de S. Eustache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'expériences de ce reméde depuis vingt ans, sans que j'aye jamais sçu qu'il ait manqué personne. Fait à Paris, ce premier Avril 1716. Signé, THOREAU.

Quand on fait prendre ce reméde aux chiens, on leur ôte les œufs, & on emploie seulement l'huile d'olives pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des chevaux, bœufs ou vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles, avec huile d'olives, & faire le reste comme pour l'homme.

Il est bon de faire provision de cette poudre d'écailles, & d'en calciner beaucoup, afin d'en avoir toujours en réserve, sur-tout dans les pays où ces écailles sont rares; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

JE parle du laitage immédiatement après les bêtes à cornes, parce que ce sont elles qui en donnent le plus ; & quoique ce soient les vaches qui fournissent presque seules les laiteries, cependant je fais ici un Chapitre séparé du laitage, parce que c'est une matiere usuelle & importante à l'économie champêtre. Elle comprend même d'autres bêtes que les vaches ; car les brebis, les chevres & autres animaux, fournissent aussi la laiterie : c'est pourquoi ce Chapitre-ci est général, & les régles qui y sont expliquées, doivent être observées pour toutes sortes de laitages.

Ce Chapitre renfermera quatre Articles ; le premier sera pour la situation, les ustensiles & les soins généraux de la laiterie ; le second, pour le lait ; le troisiéme, pour le beurre ; & le quatriéme, pour les fromages.

ARTICLE PREMIER.

De la Laiterie.

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, située & bâtie si à propos, qu'elle soit chaude l'hiver & fraîche l'été, afin que le laitage s'y conserve malgré les chaleurs & les gelées ; on doit la tenir bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie ; les tables & autres ustensiles doivent être souvent lavées ; la fenêtre par où doit venir le jour & l'air nécessaires pour y travailler & dissiper le mauvais goût que le laitage cause à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles, ensorte que les chats, les rats, ni aucune ordure n'y puissent faire tort. Il est bon qu'il y aît aussi un évier bien propre & bien coulant, pour laver les ustensiles & jetter toutes les saletés.

Nous supposons qu'avec cela la laiterie est garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets, & de tous les autres ustensiles nécessaires aux différentes façons du laitage, telles que sont une ou deux barattes, qui est le baril à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de son couvercle percé d'un trou, au travers duquel passe la batte-beurre ; (les pauvres gens s'en passent, & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre :) des claies, des éclisses, qu'on appelle autrement chazerets, caserons ou cornes, c'est-à-dire, de petites cages ou petits moules, soit de bois, soit de terre, dont le fond est d'osier ou percé à petits trous, pour faire sécher les fromages & en laisser écouler le lait clair ; des cuillers pour dresser le lait, (celles de bois sont plus propres que celles d'airain ou de fer) ; des couloirs, qui sont des espéces d'écuelles rondes dont le fond est percé, pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met dessus ; des cages d'osier à deux étages, hautes de deux pieds sur un pied & demi de diametre, pour suspendre à l'air & y mettre égoutter les fromages, &c.

Il faut choisir pour avoir soin du laitage, une servante de confiance, qui ne peut pas être trop propre sur elle & sur-tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop souvent la laiterie & les ustensiles qui y servent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaise odeur, araignées, &c.

Article II.

Du Lait.

Tout le monde sçait le profit que le lait produit, comme aliment ordinaire, soit lait ou crême, comme assaisonnement, comme remède, comme beurre, & comme fromage.

Substance, sortes & choix du lait.

Il est plus ou moins propre à ces différens usages, suivant le plus ou le moins des trois substances qui le composent, la grasse ou butireuse, l'épaisse ou la caséeuse, & la séreuse ou lymphe : elles se séparent & on les distingue aisément, pourvû que le lait ait du repos; & c'est à peu prés, ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le lait de femme, celui d'ânesse, de chevre, de brebis, de vache, de cavalle, de chameau & de truie : ils sont tous en usage, à la réserve du dernier; mais il suffit de les indiquer. Il ne s'agit ici que du lait de vache : c'est le plus agréable & le plus en usage de tous en alimens; la partie butireuse y domine plus que dans aucun autre : c'est pourquoi il est épais & gras, il adoucit en rafraichissant, il nourrit & il rétablit les parties solides.

Le lait a différens dégrés de bonté, suivant les saisons, suivant l'âge des bêtes qui le fournissent, suivant l'âge du lait même, & selon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle se prend.

Le lait du printems, particuliérement celui du mois de Mai, est le meilleur & le plus souverain; il est moins épais & plus aisé à digérer que dans tout autre tems, parce que les animaux vivent alors, en abondance, d'alimens plus humides & plus succulens. Celui de l'été est encore très-bon, à cause de la bonté des herbes.

Quand l'animal est dans sa vigueur, son lait est plus facile à digérer, mieux conditionné, & plus cuit que quand il est trop jeune ou trop vieux; parce que dans le premier état, son lait est trop crud & trop séreux, & dans le second il est trop sec & peu crêmeux.

Le lait d'une vache qui a nouvellement vêlé, ne vaut rien ni cuit, ni crud; ni en beurre, ni en fromage : même en général, tant qu'une vache est tettée, son lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait six semaines au moins. Il faut de même cesser de tirer la vache six semaines ou deux mois avant qu'elle vêle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur lait que les autres, & que celui des animaux qui ont double rangée de dents, ne se caille jamais dans le corps.

Le lait des vaches qui paissent dans des lieux aquatiques, est moins bon, moins épais, & en plus petite quantité que celui des vaches qui pâturent dans des endroits élevés & découverts.

Le lait des animaux incommodés ou mal-sains, ou qui sont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les vaches, pour donner de bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes, ni trop vieilles; il faut aussi qu'elles ne soient point sauvages ou coureuses, mais paisibles, tant aux champs qu'à l'étable, & que leur lait ne soit pas sujet à tourner.

Au reste, pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir les animaux qui le donnent, & leur faire prendre de l'exercice sans les fatiguer.

Comment

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur est celui qui est blanc, qui a l'odeur agréable, ou qui n'en a point; qui a la saveur douce, sans amertume, sans âpreté, sans salure; la consistance, ni trop épaisse, ni trop claire, ensorte que la goutte que vous mettrez sur votre ongle, y conserve sa rondeur sans couler. Le lait qui tire sur le jaune, ou celui qui verdit ou noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui est bleuâtre: il faut même se défaire des vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins nécessaires pour traire, reposer, écrêmer & conserver le Lait.

La Servante chargée du soin de la laiterie, lavera bien les tettines des vaches avant que de les traire; & après avoir jetté dans l'étable l'eau avec laquelle elle les aura lavées, elle les traira aussi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres: sur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines, à travers d'un linge bien blanc & mouillé, mis sur la couloire, pour en ôter toutes les saletés; & elle le laissera reposer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins, selon les saisons: car l'été le lait tourne bien vîte; c'est pourquoi on ne sçauroit le mettre alors dans un lieu trop frais: il faut aussi éviter que le froid ne le fasse cailler trop tôt pendant l'hiver; & pour cela on doit mettre dans la laiterie quelque poëllée de feu, ou bien mettre les terrines dans le four, après le pain ôté, ou près du feu, pour que la chaleur fasse monter la crême au-dessus. Dans les saisons tempérées de l'automne & du printems, on peut le garder davantage, & l'air n'est plus à craindre. Comme la chaleur épaissit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les saisons tempérées on peut le garder jusqu'à trois jours dans un lieu aussi tempéré & propre: il est bon de le remuer souvent avant que de le mettre reposer.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laisser reposer plus d'un jour, sur-tout hors de l'hiver; le plutôt est le meilleur, pour en tirer, soit crême, beurre, jonchées, fromages, mégue ou autres profits champêtres.

En hiver que les vaches ont peu de lait, soit à cause du froid, ou faute de pâture, ou parce qu'elles sont ordinairement pleines en ce tems-là, on peut amasser trois ou quatre traites ensemble, pour ne point tant embarrasser de terrines; cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais mêler le lait d'une vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'est bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre, ni en fromages; il est même dangereux si on le prend crud.

Quand le lait est reposé & un peu refroidi, on en va lever la crême avec une grande cuiller bien nette, & on la met dans un pot bien propre jusqu'à ce qu'on l'emploie.

Les parties butireuses du lait font la crême & le beurre, & les parties caséeuses font les fromages: c'est pourquoi le lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & fait les fromages moins bons; au lieu que celui qui ne rend guères de crême, & qui par conséquent conserve sa graisse, est meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'économie veut pourtant que l'on tire plus à la crême qu'au fromage, puisqu'il ne fait pas tant de profit que la crême & le beurre. Nous parlerons des crêmes en traitant de la cuisine. Les Bas-Normands font bouillir du lait avec des

oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaisseaux pour leur usage : ils appellent cela du sérat ou lait aigre.

Le lait se divise ordinairement en trois substances, le beurre, le fromage ou caillé, & le petit-lait ou lait clair, qui ne sert guères qu'en médecine.

Article III.

Du Beurre.

Comme le beurre est la crême du lait, qui, à force d'être foulée & battue, s'est dépouillée de la sérosité qu'elle contenoit, & a pris une consistance plus épaisse; plus le lait contient de parties huileuses & grasses, plus il fournit de beurre : c'est pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre, & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience; il n'y a qu'à mettre dans la baratte toute la crême qu'on a levée dessus le lait, ou le lait même sans l'avoir écrêmé, & l'y bien battre avec la batte-beurre, jusqu'à ce qu'il s'épaississe en masse : on prend cette masse, qui est le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains, de telle grosseur & forme que l'on veut.

La *baratte* est un vaisseau fait de douves ou de terre cuite, large d'en bas & assez étroit par le haut : on le couvre d'une espèce d'écuelle de bois percée d'un seul trou, au travers duquel on passe le manche d'un cylindre de bois long de cinq pouces de diamettre & d'un pouce d'épaisseur, percé en plusieurs endroits, qu'on appelle *batte-beurre*, parce que c'est avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de battre & de brouiller les parties du lait.

Dans les pays de pâcages, où il se fait beaucoup de beurre, au lieu de baratte & de batte-beurre, on le fait dans un petit baril de forme cylindrique, posé horizontalement sur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer, dont la branche traverse & porte tout le baril.

Le beurre étant ainsi fait & bien lavé, celui qu'on voudra manger ou vendre frais, doit être enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la laiterie. Quant à celui qu'on veut garder, il faut sur le champ le saler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après : s'il étoit refroidi & durci, il ne seroit pas si bon, & ne se manieroit pas si aisément. C'est ainsi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre, on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris. Les beurres fins se mettent dans des petits pots de grès, & les beurres de provisions dans des longs pots aussi de grès, qu'on nomme *tallevannes*, ou dans des *tinettes*, qui sont des vaisseaux de douves faits exprès, qui sont plus larges en haut qu'en bas. Les tallevannes remplies de beurre, pesent, suivant leur grandeur, depuis six livres jusqu'à quarante, & les tinettes depuis vingt jusqu'à deux cens livres.

Dans les Indes, le beurre se fait dans le premier pot qui tombe sous la main : on fend un bâton en quatre, on l'étend à proportion du pot où est le lait; ensuite on tourne ce bâton en divers sens, par le moyen d'une corde qui y est attachée, & au bout de quelque tems le beurre se trouve fait.

On fait du beurre, non-seulement de lait de vache, mais encore de lait de brebis & de chevre, & même de lait de cavalle & d'ânesse. Autrefois on brûloit du beurre dans les lampes au lieu d'huile; il en tient encore lieu dans les salades du Bourbonnois, & dans quelques autres Provinces où elle est fort chere.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reste le lait de beurre, que les uns appellent *Battis*, d'autres lait *Ribotté*, ou simplement *Babeurre* ou *Mégue*; il en coule aussi des fromages à mesure qu'ils s'affermissent & se sechent. Ce *Serum* ou *Petit-lait* est fort rafraîchissant & humectant: on s'en sert communément pour nourrir le bétail, sur-tout les cochons & les chiens. Les pauvres gens s'en servent aussi en tems de cherté, en le faisant un peu bouillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le beurre est quelquefois si long-tems à se prendre dans la baratte, qu'on perd patience à le battre: pour qu'il s'épaississe promptement, il n'y a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien, si c'est le grand chaud ou le grand froid qui empêche que la crême ne s'épaississe, (car les chaleurs & les froidures sont également contraires à la coagulation,) il faut battre le beurre l'hiver auprès du feu; mais pas trop près, pour qu'il ne fasse qu'échauffer & animer les parties butireuses sans les cuire: & l'été il n'y a qu'à tremper de tems en tems la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuses & grasses du lait, que la chaleur a émoussées.

Quelquefois aussi la cause de ce que le beurre ne se fait qu'avec bien de la peine, est dans la mauvaise qualité du lait, qui a trop peu de parties butireuses & trop de sérosité: en ce cas, ce n'est que la patience, & le lait trait tout chaud qui peut faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crêmeuses & liantes; ou bien il faut se défaire de la vache qui donne un lait d'un acabit si sec & si sérieux; car au reste il y a de l'imagination, & si l'on veut, de la superstition, à croire, comme faisoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piéce d'argent jetté dans la baratte, fait épaissir le lait en beurre.

Choix du Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la saison.

Celui du mois de Mai est le plus estimé & le meilleur; celui d'été, fait entre les deux Notre-Dame, vient ensuite; celui du commencement de l'automne & les autres vont après.

On doit le choisir d'une saveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui est naturellement jaune & qui n'est point d'un jaune trop foncé, est le meilleur: mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes ou du safran. Ce jaune est pourtant aisé à distinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel est bien plus foncé que le naturel. On y met aussi du suc de souci ou de coqueret, ce qui le rend appéritif & sain.

Le jaune pâle est encore assez bon, mais le beurre blanc ne vaut rien; il n'a ordinairement ni onction, ni saveur, ni odeur: celui que les vaches donnent, pendant les fleurs du trefle blanc, est sans couleur, amer & mou.

On doit, outre cela, choisir le beurre le plus frais battu qu'il se peut: plus il est nouveau, plus il est agréable & salutaire, & moins il en faut.

Pour servir le Beurre proprement.

Comme le Beurre servi en masse n'a point de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; ensuite on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois fait exprès, dont le bout est fermé par une plaque de fer percée de différens trous; afin que le beurre, passant à travers, en prennent les figures différentes. Il y en a qui, au lieu de seringue, se servent d'une passoire de bois, d'autres prennent une grosse serviette claire, qu'ils attachent, par un bout, à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette en la tordant; après ils le dressent en rocher sur une assiette. Quelques-uns jettent dessus des fleurs de buglose dans la saison; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du sel blanc bien menu.

J'ai déja dit que, quand on veut conserver le beurre, on le sale ou on le fond.

Du Beurre salé.

Le sel donne du goût au beurre, & il le conserve, parce qu'il en bouche les pores, & empêche l'air d'y entrer & d'en désunir les principes, sans cela, il devient âcre, huileux & désagréable.

Les beurres de Mai & de Septembre sont ceux dont on fait ses provisions. On appelle beurres fins ou beurres d'herbes, ceux qui sont faits dans le tems que les vaches sont en pleins pâturages, sans se nourrir de fourrages.

Pour saler le beurre, (le plus frais est le meilleur & le plus aisé à manier), prenez-en environ deux livres à-la-fois, étendez-le avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens se servent pour paîtrir le pain: faites-y, de ce beurre, une abaisse épaisse d'un doigt, saupoudrez-la de sel égrugé; ensuite pliez le beurre en trois ou quatre, paîtrissez-le bien, pour que le sel pénétre par-tout; étendez-le de nouveau, salez-le une seconde fois, & paîtrissez-le de même; &, quand, en le goûtant, vous le trouvez assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes, ou dans des pots de grès bien échaudés, sur un lit de sel dans le fond. Vous salerez ainsi tout votre beurre de suite, & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grès, vous l'y presserez bien, pour qu'il n'y ait point de vuide, & que tout soit en masse. Quand le pot est plein, à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire, du sel fondu dans de l'eau, & la renouveller de tems en tems; sans quoi, le beurre ne se conserveroit pas. Il faut aussi couvrir les pots de beurre de quelques doubles de papier propre, & les mettre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des souris.

Pour saler le beurre, on se sert indifféremment de sel gris ou de sel blanc. Le sel blanc est ordinairement plus propre, & fait une saumure plus belle à la vûe que le sel gris; mais aussi le dernier donne moins d'âcreté au beurre, & il sale un tiers plus que le blanc: au reste, il n'y faut point épargner le sel. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre. Comme le sel ne gâte rien, mettez-en toujours plus que moins, sur-tout quand le beurre est de lait de vaches qui ont pâturé dans des pays marécageux; de même, s'il est fait pour être gardé long-tems, ou pour être transporté, il y faut beaucoup de sel, afin qu'il ne tourne point à la graisse.

Du Beurre fondu.

Le beurre affiné ou fondu est fort bon pour les fritures, entremets, pâtisseries, & même pour les salades, au lieu d'huile : les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'estimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange sur le pain en leur absence, comme on fait le beurre frais ou salé.

Pour en fondre, comme pour en saler, il faut le choisir frais & de bon goût, & le prendre du mois de Mai ou de Septembre : mettez ce que vous en voudrez fondre dans un chaudron, sur un feu clair, modéré & toujours égal : quand il commence à frémir, remuez-le avec l'écumoir, pour empêcher qu'il ne leve, & continuez à le faire bouillir modérément jusqu'à ce qu'il soit cuit : lorsqu'il l'est, retirez le chaudron de dessus le feu, laissez-le un moment reposer, & voyez s'il est clair comme de l'huile jusqu'au fond : pour lors écumez-le bien, & sans brouiller le fond, qui est le plus grossier, & que vous employerez aux potages du commun : vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cuillerée à cuillerée, & le mettrez dans des pots de grès bien lavés ; laissez-l'y refroidir, bouchez-les ensuite, & serrez-les comme le beurre salé.

Le beurre fondu peut se garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de sel, parce qu'il est purifié par le feu.

Article IV.

Des Fromages.

Comme le fromage n'est autre chose que le caillé du lait séparé du *serum*, & endurci par une chaleur lente, on doit le regarder, pour sa façon ou pour ses effets, comme la partie du lait la plus grossiere & la plus compacte.

De quels laits se font les fromages.

On tient que le lait des bêtes qui ont une double rangée de dents, & de celles qui ont plus de quatre tettasses, ne peut faire de fromage ; & que celles qui n'ont que deux tettes, sont les meilleures.

Le fromage fait avec le lait de vache, est celui dont nous nous servons le plus ordinairement : il est d'un goût fort agréable, & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de brebis se digere plus aisément ; mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'est pas d'une substance si grossiere ni si compacte, ayant beaucoup de parties caséeuses & butireuses, qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de chevre, & on les appelle des chevrets ; mais ils sont plus en usage dans le pays Bressan en Italie, qu'en France : ils sont ici peu estimés, quoiqu'ils se digerent assez aisément, parce que le lait de chevre a peu de sérosités, & se caille facilement.

Ces différentes qualités des laits de vaches, de brebis & de chevres, ont donné lieu au proverbe qui recommande le beurre de vache, le fromage de brebis, & le caillé de chevre. Bien des gens font du fromage de lait de vache & de brebis mêlés ensemble, & y mettent un peu de safran avant de le paître, pour lui donner un peu plus de jaune ; de même on met un peu de lait de vache avec le lait de chevre, pour que le fromage en soit plus crêmeux.

Quand & où se font les bons fromages.

Revenons à nos fromages ordinaires, qui se font de lait de vaches : le printems & le mois de Septembre sont les meilleures saisons pour le faire, & il faut choisir le lait bon & frais.

On peut faire le fromage, ou avec le lait écrêmé, ou sans en ôter la crême : dans le dernier cas le fromage est beaucoup meilleur & plus agréable : celui qu'on fait après avoir ôté la crême, s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des vaches dont le lait est si gras, qu'il faut en ôter un peu de crême, pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainsi écrêmé à demi : c'est pourquoi il est toujours bon de faire des essais de son lait, avant de se déterminer sur l'emploi qu'on en veut faire.

Il ne s'agit pas ici de citer tous les endroits d'où il nous vient de bons fromages, ni d'enseigner la maniere dont chacun s'y prend pour le faire : chaque fromage a son mérite, & chaque pays chaque guise. Le fromage de *Brie*, qui est si commun à paris, est fort gras, & se fait dans de grandes éclisses plates & larges : il est excellent & très-estimé. Les Provinces de Languedoc, de Provence, de Bretagne, de Normandie, de Bresse, de Forez & de Flandre, nous en fournissent chacun leurs sortes, qui sont très-bonnes.

Grenoble en Dauphiné fournit le *Sassenage*, qui est par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du poids de quatre à huit livres : il doit n'être point trop vieux, avoir la pâte persillée, c'est-à-dire, parsemée de veines bleuâtres, & d'un goût agréable, quoiqu'un peu piquant. Le *Rocfort* de Languedoc se fait de lait de brebis; il est plat & rond comme un gâteau, épais de deux pouces au plus; il y en a du poids depuis quatre jusqu'à huit livres ; il doit être persillé & d'un goût agréable & doux. Roanne en Forez donne de petits fromages gras, à côte rougeâtre, qui sont de lait de vache, & que l'on nomme *Fromage de Roche* : ils sont ronds & épais, & pesent environ deux livres ; les plus nouveaux & les plus mollets sont les plus estimés. La Franche-Comté fournit les *Vachelins*, qui contrefont les Gruieres de Suisse. Ceux d'Auvergne imitent les fromages d'Hollande : cette Province de France en donne en quantité, des gros & des petits, qui sont tous de lait de vache : ces bêtes y sont, sur-tout dans les montagnes de Salers, si fécondes en lait, qu'ordinairement on rend par année aux propriétaires de chaque vaches deux quintaux de fromage, qui se vend communément treize livres le quintal. Les gros fromages d'Auvergne pesent trente à quarante livres, & se nomment, ou *Quantal*, du nom de la montagne où il s'en fabrique le plus, ou *Tête de moine*, à cause que la forme en est haute & ronde. Le petit fromage d'Auvergne est presque quarré, & pese depuis dix jusqu'à vingt livres ; il en sort peu de la Province. Le bord de la Flandre fournit les Marolles & les Dauphins ; la Normandie, les Pont-l'Evesque, les Ponteaux-de-mer, & les Angelots du pays de Bray, qui sont faits ou en cœur, ou en ronds applatis, & quelquefois doubles. Le *Semonée* est un fromage persillé, blanc & gras. L'Italie fournit les *Parmesans* & les *Bressans* ; la Suisse les *Gruieres* : il y en a aussi beaucoup d'Hollande.

Tous ces fromages sont bons & de grand débit ; mais il suffit ici de dire la maniere générale pour en faire : chacun raffinera suivant son goût, ou suivant l'usage du pays.

Comment se fait le Fromage.

Il n'y a qu'à faire cailler le lait, le saler, le faire sécher & affiner plus ou

moins, suivant qu'on le veut manger mou, sec ou affiné: sur-tout que la personne, qui fera les fromages, soit bien propre, & n'ait ni gale, ni mains suantes, ni aucune incommodité naturelle ou accidentelle, parce que cela empêcheroit le fromage de prendre, & le rendroit œilleté, crevassé & mal-propre. Les Auvergnats, qui font grand cas de leurs fromages, ne les font faire que par de jeunes garçons bien sains & bien propres.

Pour faire cailler le Lait.

On se sert presque toujours de la présure pour faire cailler le lait: j'entends de la présure de veau; car les caillettes d'agneau, de chevreau & de levraut ont aussi leur présure, mais elle n'est point si bonne ni si en usage, à beaucoup près. On caille aussi le lait avec de la graine de chardon-beni ou de la fleur de chardon sauvage, avec le jus de figuier, qu'on fait couler en faisant une incision à l'écorce de l'arbre; ou bien encore avec le gingembre ou des œufs de brochet. Les barbes violettes des fleurs de chardons d'Espagne, que l'on fait sécher comme des roses, le poivre battu, le jus de bled verd pilé, ou autres herbes fort vertes, donnent la couleur, le goût & l'odeur au lait. A Florence on se sert de fleurs d'artichaux pour le faire cailler.

De la Présure

La présure est un lait *caillé* qui se trouve dans une espéce de petit sachet qui tient à la panse du veau ou autre animal; & c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Caillette*.

Plus on garde la présure, meilleure elle est, parce qu'elle a plus d'acide: quoiqu'elle ait la vertu de faire cailler le lait, si on l'a met après qu'il est caillé, elle se dissout, de même que si on met du sel dans le lait auparavant la présure, il en empêche l'effet, & le lait ne se prend point: au contraire, le sel endurcit le caillé, quand on l'y met après la présure. La muscade rapée, ou une seule goutte de vinaigre, empêchent aussi que le lait ne se caille.

Pour avoir de bonne présure, prenez les caillettes d'un veau, qui n'a encore été nourri que du lait qu'il a tetté; tirez-en les petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, épluchez-les bien, & après avoir ôté les poils que le veau peut avoir avalé en tettant, lavez ces grumeaux dans de l'eau fraîche à mesure que vous les manierez, & mettez-les dans un linge bien blanc pour les essuyer un peu; ensuite lavez de même & raclez bien les caillettes, puis remettez-y les grumeaux, salez-les à propos, pendez-le tout en l'air, & mettez un petit pot au-dessous pour recevoir l'eau salée qui en coulera: elle est excellente pour faire cailler le lait. Ne prenez de cette présure qu'au bout de quelques jours, pour qu'elle ait le tems de se faire.

Quand on veut faire du fromage, on prend un peu de cette présure, on la délaye dans une cuiller avec un peu de lait, & on la jette dans celui dont on veut faire du fromage; il ne faut qu'une demi-dragme de présure pour une bonne potée de lait. Il se prend au bout d'une heure ou deux. Le lait tout nouvellement trait ne se caille pourtant pas si vîte que celui qui est froid; de même celui qui a toute sa crême, est plus long-tems à se prendre que celui qui est écrêmé,

Lorsque le froid empêche que le lait ne se caille, on met le pot & le lait dans une chaudiere pleine d'eau tiéde, ou sur de la cendre chaude.

Quand le lait est pris, on tire le caillé avec la cuiller à écrêmer, & on le dresse

dans des éclisses, pour lui donner la forme qu'on veut qu'il ait, & pour en laisser égoutter le petit-lait, qu'on appelle *Mégue* en quelques Provinces : on le reçoit dans des écuelles de bois ou de terre, pour le donner aux cochons, à la volaille, &c. Quand les fromages ont pris corps dans les éclisses, on les en ôte pour les servir selon qu'on les aime, mous ou égouttés; ou bien on les met dans les *Chasieres*, c'est-à-dire, dans les cages d'osier faites exprès pour cela, ou sur des ais, pour qu'ils s'affermissent.

De la maniere de saler, faire sécher, conserver & affiner les Fromages.

Aussi-tôt que le fromage a pris corps, on le sale pour qu'il ait meilleur goût & qu'il se garde mieux: le premier jour on jette du sel bien égrugé par-dessus; le lendemain on le retourne & on le sale de l'autre côté, & ainsi alternativement de jour en jour : vers le cinquiéme jour, les fromages jetteront une espéce de fleur farineuse; on mettra du sel menu par-dessus, & on continuera à les retourner tous les jours, jusqu'à ce qu'ils s'affermissent : il y en a qui, pendant ce tems, les pelent tous les jours. Quand ils sont fermes, on les met sécher dans la cage ou chasiere, sur de la paille fraîche ou des joncs, ou sur des ais bien propres, ou bien dans des espéces de garde-mangers quarrés, garnis exprès de toiles claires tendues bien roide sur des chassis de bois. Il faut seulement avoir soin de tenir tous ces endroits bien propres, hors de la portée du soleil, & ratisser les ais avec un couteau tous les huit jours, afin qu'il ne s'y amasse point de vers ou autre vermine. Pour s'en garantir, les uns frottent les fromages avec de l'huile de lin ou du marc de cette huile; d'autres mettent les fromages dans de la graine de millet ou de lin, qui les tient frais & les empêche de durcir, ensorte qu'ils sont toujours bons à servir au maître ou au domestique, ou à être vendus. Surtout il ne faut point les faire sécher précipitamment, en les mettant, comme font quelques gens, dans une chambre bien fermée, dans laquelle ils allument du feu : ce n'est pas-là les sécher; c'est seulement les rider & leur donner un goût, une odeur, un œil & un acide très désagréables.

Les fromages étant ainsi séchés lentement, on les garde dans un lieu tempéré, où ils soient à couvert du grand chaud & du grand froid, & hors de la portée des chats, insectes & de tout ce qui peut y faire du tort. S'ils se fendent, ou si les vers s'y mettent, il faut les manger ou les vendre; ou bien en ôter les vers, & frotter les crevasses d'huile ou marc de lin, ou d'huile d'olives.

Les fromages se conservent ainsi pendant un an & plus; mais il faut les faire affiner quand on les veut manger; l'affinage les rend jaunes, gras, plus forts & plus piquans.

On les affine, ou en les mettant à la cave, ou autres lieux frais, dans des armoires pratiquées dans les murs, ou sur les planches bien propres, qu'on peut frotter d'huile, soit d'olives, soit de lin ou de vinaigre, avant que d'y ranger les fromages; ou bien les mettre dans du son, après les avoir frottés de lie de vin; ou bien encore les tremper dans de l'eau salée, les envelopper ensuite de feuilles d'ormes ou d'orties, & les tenir fraîchement dans quelque vaisseau, jusqu'à ce qu'ils soient assez affinés, sans l'être trop, parce qu'alors, à force de fermenter, ils deviennent mauvais pour le goût & pour les effets.

Quand à force d'avoir été gardés, ils sont devenus durs & amers, il n'y a qu'à les mettre dans le sable de la cave ou dans de la farine, ou bien parmi des pois chiches, ou bien encore les couvrir de feuilles de serpentaire : tout cela empêche qu'ils ne se pourrissent & que les mittes ne s'y mettent.

Toutes sortes de fromages deviennent salés avec le tems; & lorsqu'ils sont mis

mis dans du vinaigre avec du thym, ils prennent leur nouvelle ſaveur. Les feuilles d'une herbe que les Grecs appellent *Aron*, & les Latins *Pes vituli*, empêchent que les vers ne s'y mettent.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu peſant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, ſavoureuſe & douce, ſans mittes, vers, ni pourriture : le meilleur eſt celui qui n'eſt ni trop vieux ni trop nouveau, qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé, d'une conſiſtance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréable, & enfin qui a été fait avec de bon lait de vache : quand on y mêle du lait de brebis, il eſt plus blanchâtre & moins ſavoureux. Les Poitevins y mettent un peu de ſafran pour le rendre jaune.

Promptes facons de Fromages.

S'il vous ſurvient du monde que vous vouliez régaler à votre campagne d'un fromage délicat, prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la préſure délayée dans de l'eau ſalée : quand le tout eſt bien mêlé, qu'il a repoſé une bonne heure, & que la préſure a fait ſon effet, dreſſez ce caillé, avec une cuiller, dans une écliſſe haute & garnie dans le fond d'un linge bien blanc ; laiſſez égoutter ce fromage pendant deux ou trois heures ; enſuite renverſez-le ſur une aſſiette, ôtez-en le linge & ſervez-le : au lieu d'eau ſalée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées font à merveille.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud-trait, le coulent & le mettent en préſure en le remuant quelque tems avec la cuiller : ce fromage eſt fort bon à manger promptement, & il eſt meilleur au printems qu'en toute autre ſaiſon.

Fromage de Breſſe.

Dans la Breſſe, le fromage ſe fait d'une maniere qu'on peut ſuivre par-tout ; principalement quand on a peu de fromages à faire.

Pour cela, prenez dix ou douze pintes de bon lait, coulez-le, & le mettez dans une chaudiere ſur le feu ; laiſſez-l'y chauffer tant que vous pourrez y ſouffrir le bras nud ; enſuite mettez-y une once de bon fromage détrempé dans de l'eau : il faut qu'il y en ait plein un moyen plat : pour donner couleur au fromage, vous y délaierez un peu de ſafran.

Quand le lait, qui eſt dans la chaudiere, ſera caillé, prenez un bâton rond & bien net, avec lequel vous romprez & remuerez le fromage, afin que ce qu'il y a de plus onctueux aille au fond de la chaudiere, & ſe mêle enſuite. Cela fait, ayez les bras bien lavés & retrouſſés, paitriſſez votre pâte de fromage, tournez-la & la retournez juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite également par-tout & un peu ferme.

Alors tirez le fromage hors de la chaudiere, mettez-le ſur un linge blanc ; & quelque choſe de peſant par-deſſus pour qu'il s'égoutte. Ces fromages ſont ordinairement ronds : on les laiſſe repoſer & ſécher pendant cinq ou ſix heures ; enſuite on les met à la cave ſur des tablettes bien propres.

Au bout de cinq jours que ces fromages ſont encavés, il s'y forme une eſpèce de farine au-deſſus ; alors on en ſaupoudre le deſſus de ſel bien menu : le lendemain on les retourne, & on les ſale de même de l'autre côté. Trois jours après

qu'ils ont été salés, on ôte le linge dans lequel on les avoit laissé enveloppés, on les nettoie, & on les laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain, qu'on les sale encore, mais bien plus fort que les trois premiers jours, & ensuite on les enveloppe encore dans le même linge : on continue tous les jours à les retourner & saler, & à ôter, de trois jours en trois jours, le linge & la croûte farineuse ; & tout cela pendant un mois, car les fromages sont alors achevés. Il y faut plus ou moins de sel, suivant qu'ils sont plus ou moins cuits ; & quand ils en ont assez, ils n'en prennent plus : pour lors on les tourne & retourne tous les jours, pendant cinq ou six jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ; puis on les ratisse de tous côtés avec le dos d'un couteau, & on les met dans une chambre ou dans un garde-manger : on les changera de place de quinze jours en quinze jours ; & chaque fois qu'on les changera, on ratissera les fromages & les planches. Il faut se donner ces soins-là durant sept ou huit mois : ces sortes de fromages ne sont que se perfectionner pendant tout ce tems-là.

Autres manieres faciles de faire le Fromage.

Dans bien des pays, sans faire tant de façons, on ne fait que mettre des pommes de pin vertes dans le vaisseau dans lequel l'on doit traire le lait ; on le trait par-dessus, & on laisse le tout jusqu'à ce qu'il soit caillé.

Il y a aussi des endroits où l'on prend des pignons, qui sont des noyaux de pommes de pin ; on les broie & on les met dans le lait.

Dans d'autres encore on ne fait que piler du thym, le mêler dans le lait, le passer ensuite par le tamis, & le laisser cailler.

Jonchées.

A Paris, on appelle *Jonchées*, les simples fromages de lait fraîchement caillé sans présure, & égouttés dans des paniers d'osier ou de jonc, d'où leur vient ce nom.

Pâturages, Beurre & Fromages d'Hollande.

Toute la Hollande, sur-tout la Province particuliere de ce nom, abonde en pâturages, & ils y sont meilleurs qu'en aucun endroit de l'Europe. Leurs prairies sont entrecoupées d'une infinité de canaux, où l'on ne peut aller que par quelques ponts appuyés d'une porte que les propriétaires ferment à la clef ; ensorte que leurs bestiaux, qui sont en nombre infini, restent nuit & jour en sûreté dans ces prairies, sans gardien, depuis le mois de Mars jusqu'en Octobre, que les eaux, venant à grossir par la force des vents & des pluies continuelles, couvrent toute la campagne. Si quelqu'un est assez hardi pour en emmener quelque bête, il faut qu'il passe par les barrieres où l'on paye les péages, sans pouvoir aller à travers champs, à cause des eaux ; & comme il faut montrer à ces barrieres le certificat du Magistrat du lieu d'où l'on emmene les bestiaux, le voleur est aussi-tôt pris & pendu.

Vers la fin de Février, les Paysans de Hollande mettent dans leurs prairies quantité de vaches maigres qu'ils vont acheter en Danemarc : elles sont beaucoup plus grandes que les nôtres, & rendent communément dix-huit à vingt pintes de lait par jour, mesure de Paris. Voila pourquoi ils font une quantité prodigieuse de beurre & de fromages ; & l'on tient qu'en Hollande & Zélande seulement, on a tous les ans plus de lait qu'on ne dépouille de vin dans toute la Bourgogne.

En Automne, ils retirent ces vaches de la prairie, où elles se sont fort engraissées ; ils en vendent la plus grande partie aux habitans des villes, ce qui fait leur meilleure provision, & ils gardent les autres pour leur fournir du lait l'hiver. Chaque Bourgeois a toujours sa piéce de bœuf ou vache salée, qui s'enfume à la cheminée : on en fait cuire le Dimanche matin un gros morceau dans un chaudron, & cette piéce de résistance paroît toute la semaine sur la table avec quelque plat de lait de beurre, de salade ou de légumes : car rien ne va là sans beurre ; ils en mettent quantité dans tous leurs apprêts, ils en arrosent les viandes à la broche, & ne les piquent jamais.

Voici comment ils font ce fameux beurre, qu'ils envoient dans toutes les parties du monde. Quand ils ont bien paîtri leur beurre, ils y mettent, sur vingt livres, une demi-livre de sel, & ils le repaîtrissent le lendemain avec encore un peu de sel ; ensuite ils le mettent dans des barriques bien pressé, afin qu'il ne s'évente point, & ils mettent quatre doigts de sel au haut de la barrique avant de la fermer.

Ils ont de deux sortes de *fromages verds* qu'ils estiment beaucoup, principalement le premier ; ils le font avec du persil pilé & passé dans une toile ; ils en mêlent le jus avec le lait, & ils y mettent des clous de girofle, du gingembre, du cumin ou de l'anis. Les Hollandois trouvent ce fromage exquis : mais les Etrangers n'y trouvent aucun goût.

L'autre sorte de fromage verd se fait avec de la fiente de mouton, qu'ils amassent au mois de Mai : pour l'avoir plus propre, ils attachent de petits sachets sous la queue de ces animaux, & ils en paîtrissent & salent la fiente comme le beurre. Pour s'en servir, ils passent ce qu'ils en veulent employer à travers d'un linge avec un peu de lait ; ensuite ils le mettent dans le lait qu'ils veulent cailler : il devient verd & fait du fromage de même. Ceux qui ignorent comment il se fait, le trouvent assez bon.

CHAPITRE III.

Des bêtes à laine.

On appelle bêtes à laine, bêtes blanches ou simplement troupeaux, les brebis, les béliers, les agneaux & les moutons, qui sont tous animaux de la même espéce, mais d'âge, sexe ou état différens : souvent on ne se sert que du mot de brebis ou moutons pour les signifier tous. Au reste, peu de gens ignorent que le bélier & la brebis sont le mâle & la femelle, de même que l'agneau, soit mâle ou femelle, est le petit d'une brebis, lequel n'a pas encore passé un an. Les Laboureurs appellent *Antenet*, celui qui n'en a que deux. Le mouton, à proprement parler, est un agneau châtré qui a trois ans.

Profits que font les Bêtes à laine.

Ce sont les bestiaux qui font le plus de profit : leur fécondité, leur toison, leur chair, leur lait, leur graisse, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant, qu'une Ferme sans troupeau est un corps sans ame.

1°. Les brebis agnelent tous les ans ; ainsi tous les ans les troupeaux doublent.

2°. On tond aussi, tous les ans, une, deux, & dans quelques endroits jusqu'à trois fois, les moutons, brebis ou agneaux, & leur laine est un revenu an-

nuel, soit qu'on la vende aux Entrepreneurs des manufactures de draps, aux Bonnetiers, &c. ou qu'on l'emploie chez soi, ou qu'on la fasse employer en couvertures, bas, draps ou étoffes grossieres, comme poulangis & tirtaine, dont les Domestiques & Paysans s'habillent, matelas, &c. Les laines blanches sont les plus estimées : celles d'agneaux se vendent comme les autres.

3°. La chair des bêtes à laine est estimée par-tout & par-tout d'un grand débit, sur-tout celle de l'agneau & du mouton. L'agneau est excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair de brebis même, quoique fade & visqueuse, ne laisse pas que de se vendre assez bien : celle du bélier se mange rarement, à cause qu'elle a l'odeur forte & la saveur désagréable, de même que le bouc : cependant on châtre, ou du moins on tourne les béliers, pour les engraisser ensuite, & leur chair passe pour les gens du commun.

4°. La caillette d'agneau sert à faire de la présure ; la tête, les pieds, la fressure, le poumon, les rognons & la plûpart des intestins du mouton, se servent à la cuisine : on les emploie aussi, même le fiel, dans la médecine, à beaucoup de choses, comme nous le dirons ailleurs.

5°. Le lait de brebis fournit beaucoup ; il est d'un grand usage dans une maison de campagne : comme il y a moins de petit-lait que les autres, & qu'il est beaucoup plus gras & butireux, on en fait du fromage qui est très-bon & de garde. Quelques-uns l'estiment même plus que celui de vache, parce qu'il se digere plus aisément ; mais aussi il est moins nourrissant. Le lait de brebis s'emploie comme celui de vache ; l'abondance en est plus ou moins grande, selon que les brebis trouvent de quoi manger : on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire aussi-tôt que les agneaux son sevrés, jusqu'à ce que les froidures de l'automne fassent tarir le lait.

6°. La graisse de mouton produit aussi beaucoup d'argent, parce que c'est le meilleur suif ; il est plus blanc & plus ferme que celui du bœuf : c'est pourquoi il faut avoir soin de le conserver jusqu'à ce qu'on le vende, ou qu'on l'emploie à en faire de la chandelle pour la maison. Pour cela, on le mêle presque toujours avec celui de bœuf, comme nous l'avons dit au Chapitre du bœuf.

7°. On se sert des peaux de mouton à bien des usages, de même que de celles de brebis & d'agneaux : pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux Tanneurs, aux Corroyeurs, aux Mégissiers, aux Parcheminiers, aux Fourreurs & aux Relieurs ; car on en fait du parchemin, de la basanne & des couvertures de Livres : on en double des manchons, des jupes, des vestes, &c.

Tout sert dans le mouton, jusqu'aux boyaux, car on en fait des cordes.

Après que la peau de mouton a été quelque tems dans la chaux, on y leve du dessus une petite peau déliée, dont on fait des éventails & des gants de femme, qu'on appelle gants de cuir de poule : cette peau s'appelle *Cannepin*, & elle ressemble à celle que les Anatomistes appellent dans l'homme l'épiderme.

Les cornes de béliers & celles de bœuf servent aussi aux Vachers & aux Bergers pour faire des cors : ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du cor, & ils y ajoutent un petit bâton de sureau, percé & creusé, qui sert de porte-vent & de *Bocal*. On appelle bocal, l'endroit par où on embouche le cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine est le plus substantiel & le plus vif de tous ; il engraisse la terre à merveille : c'est pourquoi on la fume des vuidanges de la bergerie, & on fait parquer ces animaux dans les champs.

9°. En baillant ses moutons, ou ce qu'on a de trop, à cheptel, à la fin du bail on retire ses bestiaux, avec le nombre & les profits au double, sans qu'il soit rien

compté pour l'entretien ni pour la nourriture ; & cette ſeule eſpéce de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier Chapitre du dernier Livre de cette Partie.

10°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles ſont d'un bon débit & d'un prompt uſage à tout âge, en tout état & en tout tems, tant en gros qu'en détail; ce qui eſt plus prompt pour l'économie champêtre : on en trouve toujours plus d'acheteurs que de vendeurs : on en enleve la laine auſſi-tôt qu'elle eſt tondue : la chair & la peau du mouton trouvent leur emploi ou leur marchand auſſi-tôt qu'il eſt tué : le fumier de ce bétail eſt également d'un prompt débit & d'un prompt uſage : le fromage de brebis eſt encore plus facile à faire, ſoit pour ſervir ſur table ou pour vendre, & il eſt le plus gras de tous. Si le maître ne veut point détailler ainſi ſes bêtes, il ne manquera pas de marchands qui les prendront entiers; & il tirera de bon argent de ſes agneaux, s'il a quelque beſoin qui l'oblige à s'en défaire, plutôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples.

Venons aux préceptes que nous avons à donner ſur toutes les bêtes à laine. Je les diviſerai en trois Articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine, comme le choix, les différentes eſpéces, la nourriture, le pâcage, l'hébergement, le parcage, la tonte & l'engrais de ces animaux, les qualités & les ſoins que doit avoir un Berger ; le ſecond parlera de la propagation de l'eſpéce ; & le troiſiéme de leurs maladies.

Article Premier.

Des choſes communes à toutes les bêtes à laine, comme eſpéces, choix, nourriture, parcage, tonte, engrais, &c.

Du choix des Bêtes à laine.

Le profit qu'on tire d'un troupeau, dépend principalement de la bonté des brebis : c'eſt pourquoi il faut s'y connoître, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les choiſiſſe dans ſon troupeau, pour ne conſerver que les meilleures.

Une bonne brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillés & non troubles, la queue, les jambes & les tettines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & alerte, les jambes bas-jointées, la tête, le cou, le dos & le ventre bien garnis de laine; & cette laine, ſi la brebis eſt d'un bon tempérament, doit être longue, ſoyeuſe, déliée, luiſante & blanche : les noires ne ſont pas ſi eſtimées ; & les griſes, ou celles qui ſont tachetées de différentes couleurs, le ſont encore moins, à cauſe de l'incertitude de la couleur des laines ; mais c'eſt principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

On ne doit point choiſir de brebis trop jeune ni vieille : celles de deux ans ſont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

Pour connoître l'âge des brebis, il eſt néceſſaire d'avoir ſouvent vû leurs dents, afin de pouvoir ſçavoir leur grandeur ordinaire juſqu'à trois ou quatre ans; car, pendant ce tems-là, leurs dents ne changent point, & ſont toujours égales : mais d'ordinaire, après trois ans, elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Les moutons doivent être choiſis comme les brebis.

Quant aux béliers, il faut prendre ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queue longue, les teſticules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux noirs, gros & hardis, les oreilles grandes, le rable

& l'encolure larges ; qu'ils soient bien chargés de laine, même aux endroits où ils en doivent avoir le moins, comme le ventre, la queue, les oreilles & la tête, jusqu'autour des yeux. Les curieux veulent encore que le bélier ait le palais & la langue de la même couleur de la laine, pour qu'il ne fasse point des agneaux dont la laine soit bigarée de couleurs différentes ; car, quoique la toison de bélier soit toute blanche, on prétend que, pour peu qu'il ait d'une autre couleur à la langue, il ne fera que des agneaux tachetés.

On préfere ordinairement, sur-tout dans les pays froids ou même tempérés, le bélier qui a des cornes, à celui qui n'en a point : ceux qui en ont sont plus ardens, & les brebis en conçoivent mieux ; mais aussi les béliers cornus se sentant la tête armée, incommodent fort le reste du troupeau, & par jalousie se battent très-souvent contre les brebis, & sur-tout contre les autres béliers qu'ils ne peuvent souffrir ; au lieu qu'un bélier sans cornes est plus tranquille. Nous enseignerons à l'Article des Maladies, les moyens d'appaiser les saillies du bélier qui a des cornes. Au reste, quand on en choisit un qui en a, on doit prendre garde si elles retortillent en forme de volutes : il est moins estimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante brebis à un bélier ; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente ; d'autres au contraire lui en donnent soixante & plus. Il faut que le bélier ait trois ans, & qu'il n'en passe pas huit. On connoît l'âge du bélier à ses dents, comme à la brebis : on le connoît encore à ses cornes quand il en a ; car il a autant d'années qu'il y a d'anneaux à l'extrémité des cornes.

Des différentes espèces de Brebis, outre les communes.

Le Berri & le Beauvoisis sont les provinces de France où l'on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons sont meilleurs : ceux de Beauvais sont extraordinairement gras.

Outre les brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'espéces étrangeres, qui y réussissent parfaitement bien, & il y en a d'autres que l'on peut aussi tirer des pays étrangers. Ces brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes. Il est vrai que les bestiaux, & notamment les brebis, dégénerent assez souvent dans les pays où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit : cependant, comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque chose de plus que ceux qui nous sont ordinaires, du moins ils donnent toujours plus que les autres.

Il y a plusieurs races de brebis étrangeres qui réussissent aisément en France.

I. Il y a les brebis qu'on appelle flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux agneaux par an, sont plus fortes que nos brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine, & elle est plus fine ; ensorte que le profit en est très-considérable, tant pour la quantité & la finesse des laines, que pour le nombre & la force des moutons & béliers qui en viennent. Cette race a fort bien réussi en France & ailleurs, & elle n'est pas difficile à établir ; il n'y a qu'à tirer un bélier & quelques brebis, soit des marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis, où il y en a, soit de Flandre, &c. Il y en a aussi dans la Provence & du côté de Baïonne ; ainsi on peut la multiplier par-tout : il suffit même d'avoir un bélier flandrin dans un troupeau de brebis communes ; les agneaux qui en viendront, tiendront du pere, tant pour la fécondité, que pour la laine qu'ils portent, qui est plus belle & en plus grande abondance.

Un mâle de cette race peut servir à cinquante brebis : on appelle les béliers qui en proviennent, des béliers bâtards ; & quoiqu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera bien mieux d'en avoir de flandrins & de belle origine : le profit en est plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces béliers flandrins, comme nous l'avons dit, en Hollande, en Poitou, & en plusieurs autres lieux de la France renommés pour leurs bons pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent jusqu'à quatre ans. Pour conserver la race de ces béliers, il seroit à propos d'avoir toujours quelques brebis flandrines, ou des bâtardes les plus belles.

Pendant l'été, les agneaux flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la campagne ; mais pendant l'hiver il est plus difficile de les nourrir & de les élever, parce que les meres ont peu de lait, & que souvent l'on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir recours aux moyens que nous enseignerons ci-après, pour faire avoir du lait aux meres brebis, Article second de ce Chapitre.

II. Dans le pays Bressan, du côté de Mantoue, il y a des brebis dont la laine est à la vérité grossiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en si peu de tems, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre. Il est vrai que leur toison ne seroit pas si abondante dans nos provinces occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie & la Flandre ; mais cette race de brebis Bressanes réussiroit bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres pays chauds ; & par-là on auroit de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout tems, pourvû que la terre ne soit point couverte de neiges, parce qu'elles sont d'un tempérament si robuste, qu'elles ne craignent ni la pluie, ni le froid, ni les frimats : on peut juger par-là qu'il est aisé de les nourrir. Outre leur laine, elles donnent encore beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, dont on fait de très-bons fromages, sans compter les agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le pays Tesin une autre espéce de brebis assez estimée, qu'on peut mener paître en tout tems, quand il n'y a point de neiges : elles donnent de la laine deux fois l'année : leur toison n'est guères propre que pour faire des draps de bas prix ; mais en récompense, elles sont belles, grosses, elles ont de beaux agneaux, qui, lorsqu'ils sont châtrés, deviennent de beaux moutons, & prennent graisse aisément. Ces brebis alaitent leurs petits jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre aux champs ; aussi ne fait on pas grand profit de leur lait, si ce n'est seulement dans les mois de Juin & de Juillet. Cette race peut réussir en France, dans les pays de montagnes.

IV. Il y a encore dans le pays Bressan des brebis appellées *Brebis bâtardes* : on ne sçait pas d'où leur vient ce surnom ; mais, quoi qu'il en soit, ces brebis sont encore fort estimées : elles sont plus grosses que les précédentes, & plus petites que les premieres, & elles sont d'un même tempérament : on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles : à Pâques on vend tous les agneaux mâles qui en proviennent.

V. Il y a aussi la race des brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre est redevable des grands profits qu'on y fait sur les manufactures, sur les draps, sur les bas, &c.

Cette race de brebis a éte tirée de Barbarie par un Roi de Castille ; & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromages que les brebis communes d'Espagne, que la laine en est bien plus fine, & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bientôt les Espagnols : sur-tout aux environs

de Segovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines si fines & si vantées.

Un Roi d'Angleterre envoya une Ambassade exprès au Prince Espagnol, pour qu'il lui fût permis d'acheter & de transporter dans son Isle trois mille de ces brebis de Barbarie: elles y réussirent comme dans les pays d'où elles sortoient; & pour en multiplier l'espéce par-tout, & maintenir les manufactures, le Roi Anglois composa une direction qui subsiste encore. Les Directeurs envoyerent d'abord deux de ces brebis avec un bélier de même race dans chacune des Paroisses où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenses de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant sept ans. On donna la garde de ces deux brebis & du bélier à quelque Gentilhomme, ou à quelque *Coq de Paroisse*, c'est-à-dire à quelque notable Laboureur du lieu, qu'on exempta de tailles & impôts, comme le Roi de France a exempté les gardiens des étalons, dans les marais desséchés du Poitou, en 1675.

Outre la propagation de la vraie race, le bélier Espagnol servoit un troupeau de cinquante brebis communes, dont les agneaux tenoient de la force & de la fécondité du pere à un tiers près: par ce moyen il y en eut en Angleterre, dès la premiere année, quantité de bâtards Espagnols, dont les mâles communiquerent leur fécondité aux brebis communes: c'est ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois sortes de brebis; les communes, qui sont fort petites; les bâtardes, qui sont médiocres; & les Espagnoles, qui sont fortes, belles & fécondes.

Nous avons en différens endroits de France plusieurs de ces brebis de race Espagnole: elles y multiplient beaucoup, d'autant que le pays est plus chaud, meilleur & plus étendu que l'Angleterre; ainsi il est aisé de suivre cet exemple, & d'en établir la race par-tout: elle fera deux & trois fois plus de profit que nos brebis communes, soit en force, en bonté d'agneau & de bélier, en fécondité, en lait, soit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au surplus, nous ne parlerons point des brebis que les Bressans appellent *Gentilles*, quoique ce soient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit à la vérité beaucoup dans le pays Trentin, & sur-tout dans les villages de Ghede & de Montechiaro; mais, comme ces brebis sont extrêmement difficiles à élever & à soigner, & que la finesse de leur laine vient du climat & des pâturages du pays, nous n'exciterons point à en élever en France. Nous ne dirons rien non plus de celles d'Espagne, ni d'autres Royaumes. En général, ces animaux different considérablement, suivant les différens pays où ils habitent. Par exemple, en Egypte les brebis sont beaucoup plus grosses qu'en Grece; en Ethiopie elles n'ont point de laine, mais elles portent des poils hérissés comme les chameaux. Il y a plusieurs endroits où elles ont des queues si grosses & si pesantes, qu'elles ne peuvent presque se remuer. En Asie on en voit de rouges; en Ecosse de jaunes, qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de safran, quoiqu'elles soient très-petites: dans l'Isle de Chio on fait d'excellens fromages avec leur lait: en Afrique les béliers & les brebis naissent tous avec des cornes; & dans le Pont ils n'en ont point.

Il y a au Pérou de certains moutons plus hauts que des ânes; ils portent, ordinairement deux cens livres pesant, & servent à voiturer la mine au lieu où on la purifie. Les brebis du Pérou & celles de l'Isle de Saint-Laurent portent, à chaque fois, trois ou quatre petits. Vers le Cap de Bonne-Espérance il y a des moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les chevres. Il y en a aussi dans l'Isle de Candie, qui ont des cornes tournées en vis. La seule queue de ceux de la grande Isle de Madagascar pese quinze ou seize livres; ce qui n'est presque rien en comparaison de celles des moutons de Tartarie, qui sont si grosses, qu'elles pesent

pesent quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indostan ont aussi la queue large & pesante, & la laine fort courte & très-fine. Il y en a d'autres en Perse, dont la laine est pareillement très-fine ; mais elle tombe toute en certaine saison. Enfin, pour finir, je dirai que les moutons d'Ethiopie sont ras, ceux de Turquie ont la queue large : ceux du Pérou portent cinquante livres, & ceux de Libye sont grands comme des ânes.

Il y a encore ce qu'on appelle *Moutons de cinq quartiers*, qui sont une sorte de bête à laine d'Afrique, qui ne sont différens de nos moutons, que par les cornes & la queue : leur graisse est toute en la queue, qui est large, ronde, & s'allonge à mesure que la bête s'engraisse. Nous parlerons ailleurs de la vigogne & du pacos.

De l'hébergement des Brebis, & du Berger.

Le troupeau étant choisi suivant les régles des deux Articles précédens, il est nécessaire d'avoir une ou plusieurs bergeries pour les héberger, & un ou plusieurs Bergers pour les soigner.

Nous avons parlé des Bergeries, ci-devant page 13 : ainsi il reste seulement à dire qu'il faut qu'elles soient basses de plancher, chaudes & pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines, & qu'on doit mettre les béliers dans une étable séparée ; car, hors le tems de l'accouplement, il ne faut jamais les laisser avec les brebis, ni à la maison, ni aux champs : on met aussi les jeunes agneaux séparément de leurs meres quand ils sont un peu forts, jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait sevrés, afin qu'ils ne les tirent point continuellement.

Quant au Berger, il faut le choisir vigilant, robuste & alerte ; mais cependant doux, patient & affectionné pour ses ouailles, car elles donnent assez de peine à celui qui les garde : il doit être fidèle, sur-tout pour ne point mettre sur le compte du loup toutes les brebis que le maître aura de manque. Il doit faire souvent la revûe de ses moutons, tant à la maison qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarés ; panser ceux qui se trouveront malades, & les séparer du troupeau. Il doit aussi avoir soin de ne point laisser manquer de litiere, ni de fourrage en hiver, de nettoyer les bergeries, de choisir à ses brebis de bons béliers, & sur-tout de bien soigner les meres dans le tems qu'elles agnelent, & de bien entretenir la litiere de tout son bétail de bonne paille ; & si elle est rare dans le pays, de genêts & de bruyeres les plus douces.

Les chiens de Berger, pour bien défendre le troupeau, tant le jour que la nuit, doivent être armés d'un bon collier garni de pointes de clous. On les choisit vifs & hardis, de l'âge d'un an & de grosse taille, fort velus, les yeux & les narines noirs, les lévres d'un rouge obscur, les dents aigues, la tête & les oreilles grandes, plates & penchantes, le front & le cou gros, les jambes grandes, les doigts bien partagés & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queue grosse & tout le corps bien formé, la voix grosse & tonnante, une grande gueule de couleur fauve & blanc, pour qu'on les distingue, même entre chien & loup. Les chiens, qu'on exerce quelquefois à la chasse, ne valent rien pour garder les brebis, parce qu'ils n'ont l'instinct qu'à chasser, & négligent le troupeau. Il faut toujours donner à manger aux chiens de Berger parmi le troupeau même, soit aux champs ou à la maison : on les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule, & les rendre plus méchans ; mais sur-tout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis ou de mouton, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop sur ces bêtes : défaut dont il est difficile de corriger les chiens. On doit les instruire à ramener les brebis égarées & à obéir promptement à la

voix du maître : souvent on choisit, pour cela, de gros mâtins ou des dogues ; & il n'y a qu'à les bien nourrir, pour que le troupeau soit bien gardé.

Comme les brebis sont fort timides, elles s'épouvantent aisément de toute autre couleur que le blanc, comme si quelque loup venoit sur elles, c'est pourquoi les Bergers s'habillent toujours de toile ; & les Italiens observent encore, ainsi que faisoient les anciens, de ne faire garder leurs troupeaux que par des chiens blancs. Au reste, comme les chiennes portent trois mois ; quand elles ont mis bas, on ne leur laisse des petits qu'autant qu'elles en peuvent nourrir grassement, & on les met avec leur mere sur la dure, pour les accoutumer à la fatigue à mesure qu'ils grandissent. On les accoutume peu-à-peu au collier, à la lesse, & enfin au collier garni de fer. Il est bon que le Berger les excite quelquefois à se battre ; mais sans permettre que le foible soit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne se rebute & ne devienne mou & lâche. Il y a des gens qui disent que les Bergers accoutument les chiens à les suivre, en leur donnant quelquefois à manger des grenouilles cuites ou du sel broyé ; ou bien en leur présentant un morceau de pain, qu'ils tirent, un peu moite, de dessous leurs aisselles ; ou l'arriere-faix d'une chienne, attaché dans un morceau de linge. Ils disent aussi qu'aucun chien, quelque méchant qu'il soit, ne les attaque ni aboye après eux, quand ils ont en main l'œil, le cœur ou la langue d'un loup, ou même l'œil d'un chien noir, arraché de son vivant ; mais, de tout cela, on en croira ce que l'on voudra. Ce qu'il y a de plus sûr, c'est que tous les chiens sont sujets à la rage, à la squinancie & à la goutte aux cuisses. La rage leur vient par les grands chauds & par les grands froids, & les symptômes en sont assez singuliers : le chien devient sec & maigre, ne mange & ne boit point ; il a même tant d'horreur de l'eau, qu'à sa seule vûe il tremble & s'hérisse tout le corps ; il a les yeux rouges & enflammés, le regard de travers, fixe & affreux : il court, il s'arrête, il revient à droite & à gauche, la tête & les oreilles baissées, la gueule fort ouverte, tirant une grande langue noire & pâle, écumant de la gueule & des naseaux, la queue entre les jambes, la tête panchée, l'aboyement rauque, assaillant sans aboyer, & mordant tout ce qu'il rencontre, maître, bête, arbre, pierre, même son ombre, flattant & craignant seulement les autres chiens qui le fuyent. Aussi-tôt qu'on apperçoit le mal, il faut plonger le chien pendant vingt jours, trois ou quatre fois par jour, dans la mer, ou dans de l'eau salée tiéde, ou le marquer au front avec un fer chaud, & lui faire avaler du jus de bettes avec de la moëlle de sureau ; mais le plus sûr moyen est de se servir du reméde enseigné ci-devant, pages 293 & 294.

Pour prévenir le mal, il ne faut jamais laisser manquer les chiens d'eau, surtout lorsqu'il fait chaud ou bien froid. On tient qu'ils sont moins sujets à la rage quand on leur arrache le nerf de la queue, ou le petit nerf qu'ils ont sous la langue, qui est semblable à un petit ver plat & rond.

A l'égard de la goutte & de la squinancie, on les traite comme les brebis : le reméde le plus commun est pourtant de leur faire avaler un grand verre d'huile tiéde, & ensuite leur ouvrir la veine des cuisses. Lorsqu'ils ont les oreilles ulcérées de mouches, on les leur frotte avec des amandes ameres broyées ; & pour les délivrer des puces, on les frotte d'eau de mer, de saumure & d'eau, ou de vieille lie d'huile d'olives. Quand ils ont quelqu'autre maladie, on les traite comme les brebis.

Un Berger conduit aisément cent brebis, & il en peut conduire jusqu'à cent cinquante. Lorsqu'il les mene aux champs, il doit être toujours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne fasse du dégât, soit dans les bleds, vignes ou autres héritages défendus ; sur-tout il veillera au loup, & rendra ses chiens attentifs & alertes. Il doit aussi connoître le pays & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux

qui sont les meilleurs ou les plus abondans, & par conséquent, mener son troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage. Les brebis aiment à paître sur les collines, à cause de l'air & des herbes odoriférantes qu'elles y trouvent : elles se plaisent aussi assez dans les campagnes, pourvû que l'eau n'y séjourne pas; mais elles ne se plaisent & ne profitent point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe, qui y croît, leur cause trop d'humeurs. Le Berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir, que pour les divertir, par le changement. Il est bon qu'il joue de tems en tems de la musette ou du flageolet pour les réjouir; cela leur donne de l'appétit, & les rend saines & dociles.

Il aura soin de nettoyer la bergerie une fois, ou deux au plus, tous les ans. S'il ne la nettoie qu'une fois l'année, il doit le faire au mois de Juillet, dans les pays où l'on parque, & à la fin du mois d'Août, où il n'est point d'usage de parquer. Si on cure les bergeries deux fois, c'est au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire. Dans les autres saisons, le troupeau, qui est ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'hiver, a besoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On met dans la basse-cour le fumier qu'on tire des bergeries, pour qu'il se consomme avec les autres dans lesquels on le mêle, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer seul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des terres.

Pour prévenir les maladies du troupeau, le Berger leur mettra un sac plein de sel pendu dans la bergerie : les brebis, en y entrant, iront toutes lécher ce sac, suivant l'instinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut aussi, pour rendre l'air moins grossier & plus salutaire aux brebis, parfumer de tems en tems la bergerie de bois de geniévre, d'encens, ou autres odeurs agréables : on se sert, pour le même effet, de cheveux de femme, ou de corne de cerf, ou bien d'ongle de chevre, qu'on brûle dans la bergerie, pour en chasser les serpens, les araignées & autres animaux & insectes contraires aux brebis : on emploie aussi pour cela le galbanum. Les couleuvres sont encore très-nuisibles aux bêtes à laine; on leur fait la guerre à coups de pierres & de bâtons : en s'enfuyant, souvent elles se levent, sifflent & menacent en s'enflant le cou; mais il n'y a rien à craindre, on les attrape presque toujours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles se cachent la tête dans un trou. Ce reptile fait un grand tort aux troupeaux, tant brebis que vaches parce qu'il attaque les unes les autres, les tette & altere leur lait.

Du naturel des Bêtes à laine.

Les brebis sont naturellement fort timides, douces, simples, dociles, délicates, très-sensibles au chaud & au froid, & fort sujettes à maladies : ordinairement elles ne passent point neuf à dix ans : les lieux secs & voisins de la mer sont ceux où elles vivent le plus. Les béliers vivent assez souvent jusqu'à quinze ans; mais les brebis qui ont passé sept ans, & les béliers, qui en ont passé huit, ne sont plus propres à la génération : encore est-il rare qu'ils y soient propres jusqu'à cet âge; & c'est souvent avant ce tems que les uns & les autres ne sont plus bons qu'à être engraissés & tués.

On dit que c'est bon signe quand les moutons se heurtent la tête l'un contre l'autre au sortir de la bergerie : ce qu'on appelle *cosser* ou *doguer*. Il est pourtant nécessaire que le Berger empêche les béliers de se doguer, parce qu'ils ne peuvent que se faire du mal en se cassant les cornes, qu'ils s'entrelassent souvent les unes dans les autres.

Le froid, la neige, les frimats & l'humidité sont extrêmement nuisibles aux bêtes à laine. Les loups, les serpens, les couleuvres, les ours, les aigles, les corbeaux, les chenilles & les abeilles, sont aussi tous ennemis de ces bestiaux : c'est pourquoi il faut avoir grand soin de les en préserver, dans toutes les saisons, tant à la maison qu'aux champs.

De la nourriture & du pâcage des Bêtes à laine.

Les bêtes à laine ont deux sortes de nourritures; celle qu'on leur donne à la maison, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maison, on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de son ; on leur donne aussi des raves, des navets & des joncs marins hachés, comme on fait aux vaches, suivant ce qui a été dit ci-dessus, en parlant des vaches à lait : la vesce, la dragée, le sain-foin & la luzerne sont aussi très-bons aux brebis ; & dans la disette, on leur donne des feuilles d'ormeau, de fresne & de bouleau, du cytise, des cosses & feuillages de légumes, des choux, &c. C'est principalement l'hiver qu'on emploie ces secours, parce qu'alors on manque de pâturages : c'est pourquoi il faut se précautionner de bonne heure, & faire beaucoup de vesces, dragées, & autres fourrages & nourritures. Le fourrage & le grain de l'orge & de l'avoine, semés & dépouillés ensemble, sont encore excellens pour nourrir les moutons en hiver, ainsi que le foin des prairies, que l'eau de la mer baigne. Il y a même des endroits où l'on fait amas, en Juin & Juillet, de petites branches de genêt sauvage, avec leurs cosses & fruits ; on les fait bien sécher au soleil, & on les garde pour en nourrir les moutons & brebis durant l'hiver : le grain en est un peu amer, mais ils y sont bientôt accoutumés : en tout cas, on peut mettre tremper tout ce fourrage dans l'eau, ou même lui donner un bouillon sur le feu, pour en ôter toute l'amertume, comme on fait aux lupins. On peut encore ne prendre que la graine du genêt, en la secouant sur des draps, quand elle est bien mûre, pour leur en donner l'hiver quelques poignées parmi d'autres nourritures.

Quant au pâcage des bêtes à laine, au printems, en automne & en hiver on ne les mene paître qu'une fois le jour, sur les neuf heures, lorsque le soleil a dissipé la gelée, la froidure & l'humidité, qui causent, aux brebis, des flux de ventre, des catarres, des pesanteurs & autres incommodités, & on les ramene avant le soleil couché ; & même on les mene l'hiver aux champs, plutôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture : c'est pourquoi on ne les sort alors que sur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En été, la chose est différente, c'est aux champs qu'elles prennent toute leur nourriture ; & c'est la meilleure qu'elles puissent avoir. On les y mene, durant cette saison, deux fois par jour ; la premiere, dès le grand matin, aprés néanmoins que la rosée est tombée : on les ramene sur les dix ou onze heures ; & après les avoir fait boire, on les enferme dans la bergerie, où on les laisse reposer jusqu'à trois heures, qu'on les ramene aux champs jusqu'au coucher du soleil : alors on les fait boire une seconde fois, & on les enferme dans la bergerie ou dans le parc.

Il ne faut pas mener paître, loin du logis, les brebis qui ont des agneaux ; afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes agneaux, quand ils seront assez forts pour suivre leurs meres, ne se fatiguent point trop. Il est même à propos de donner de bon foin aux meres, matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs, afin qu'elles en aient plus de lait ; & faire manger de bonne

vesce moulue ou de l'herbe tendre aux jeunes agneaux, pour les fortifier plutôt

Le tems de faire traire les brebis est avant qu'elles aillent aux champs, & aussi-tôt qu'elles en reviennent : ce seroit manquer au ménage, que de ne le pas faire pendant ces deux momens-là. Nous parlerons plus amplement des brebis & des agneaux dans l'Article suivant.

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marécageux, ne conviennent point aux bêtes à laine ; il leur faut des lieux secs, airés & élevés, parce que ces endroits abondent ordinairement en plantes odoriférantes, qui leur plaisent & leur font bon corps, comme le serpolet, la majorlaine, le thym & autres : c'est pourquoi on les mene sur des collines ou dans de belles campagnes, dans de beaux chaumes ou de belles jacheres, & même dans de belles & hautes futaies & des prairies séches ; mais on évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau séjourne un peu trop, les forêts, & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la gale & gâtent la laine. Il faut aussi éviter de leur faire paître les herbes sur lesquelles l'eau aura croupi, & celles qui auront été battues d'orages : ces nourritures les gâtent, & les font mourir en peu de tems, de même que la sanvé, quand elle est mouillée, & dont les bêtes à laine, qui sont ordinairement affamées au sortir de l'hiver, mangent trop. Il faut encore souvent les changer de pâturages ; cela les divertit, & leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pâcage, s'ils la paissoient toujours.

Pour empêcher qu'elles ne se dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le Berger doit aussi mêler un peu de sel parmi leur fourrage, ou l'arroser de saumure au lieu d'huile ; & même il n'y a pas de meilleur pâturage que les marais salans & les lieux proche de la mer : leur chair en est bien plus tendre & plus agréable, & le lait plus abondant & meilleur.

Les grandes chaleurs incommodent fort les brebis : c'est pour cette raison, quand on n'a pas soin de les en garantir, qu'on les voit presque toujours baisser la tête & se mettre toutes en un monceau, sans songer à paître : ainsi le Berger aura donc soin, pendant les chaleurs, de les faire toujours paître à l'ombre ; &, pendant la canicule, de les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; ensorte qu'en paissant, elles aient toujours le derriere au soleil & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-sensible aux coups de soleil.

On se souviendra, comme nous l'avons dit ci-dessus, que le Berger doit toujours veiller à ce qu'aucune de ses brebis ne se perde ou ne fasse du dégât ; qu'il en peut conduire jusqu'à cent cinquante ; qu'il les doit mener, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre ; l'après-midi, ailleurs que le matin, & toujours dans des pâturages fins ou abondans. Il ne doit les laisser guères pâturer plus de quatre à cinq heures de suite : au bout de ce tems, il les doit mener boire à quelque ruisseau, riviere, ou autre eau claire non corrompue, & les ramener ensuite à la bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une seconde fois, si c'en est la saison ; & après cette seconde pâture, les faire boire, & les ramener comme le matin.

Quant au bélier, il est nécessaire de lui donner souvent du pain, de l'avoine ou de l'orge : le chenevis lui est encore meilleur, parce qu'il est fort chaud, & qu'il le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le bélier avec les brebis, soit à la maison, soit aux champs, mais on doit toujours les en tenir séparés, hormis le tems qu'elles sont en chaleur : c'est aussi pour cela que bien des gens n'achetent des béliers que pour cette saison, & qu'ils s'en défont après ; ou bien ils les font châtrer & les engraissent parmi les moutons, pour les vendre ou tuer pour la provision du mé-

nage : après quoi, ils en achetent d'autres à la nouvelle saison de l'accouplement.

Ce n'est pas le tout d'augmenter, tous les ans, son troupeau, comme nous le dirons ci-après, il faut aussi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire : (on appelle une brebis ou un mouton vieux, losqu'il a quatre ou cinq ans) : c'est vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage ; pour lors elles sont ordinairement maigres, à cause que le fourrage, dont elles ont été nourries l'hiver, ne leur fait pas tant de bien que le pâturage. On les vend, comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine ; mais quand on a de bons pâturages, il est plus à propos de les tondre, & de les y mettre pâturer pendant quelque tems, pour s'en défaire ensuite grasses & charnues ; il n'en coûte que la garde, on les vend beaucoup plus cher, outre la laine qu'on en a retirée.

La paille de froment qu'on donne aux bêtes à laine, se remet ensuite en gerbes, qu'on vend pour couvrir la campagne & pour empailler des chaises, parce que les moutons ne rongent que l'épi, sans presque toucher au tuyau. Ils different par-là des autres bestiaux, qui fourragent & broient toute la paille qu'on leur donne, de sorte qu'elle n'est plus bonne qu'à faire litiere : on en amasse l'été, & on la met en paillier, pour s'en servir pendant les longues nuits de l'hiver.

Tems & maniere de parquer les Bêtes à laine ; profit du parcage.

Parquer ses bêtes à laine, c'est leur faire passer la nuit au milieu des champs ; dans un parc fait de claies que l'on transporte où l'on veut.

On parque, pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'est point marécageuse. Le fumier de mouton, chaud & gras, communique à la terre des sels de fécondité qui la ranime, & les brebis, qui ne parquent que pendant les nuits douces, ne se trouvent que mieux du changement de gîte. Les bons censiers achetent des troupeaux exprès pour parquer leurs terres en un ou plusieurs parcs : les moindres contiennent soixante moutons.

Le parc, dans lequel on les fait coucher, n'est autre chose qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, & entouré de claies ou de chassis de bois de fente, qui sont traversés par des pieux, & soutenus en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend de petites perches, de la grosseur d'un pouce, de coudrier, ou autre bois flexible & léger : on les entrelasse les unes sur les autres à travers d'autres perches du même bois, qu'on choisit plus grosses & plus droites : on les appelle *Montans*, & on les met à un bon pied & demi de distance l'un de l'autre : on croise les petites perches sur ces montans, en commençant par le bas ; & quand on a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-dessus à entrelasser les perches sur les montans, jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a aussi d'ordinaire sept pieds de long, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur : on peut les faire plus longues, en mettant deux perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laissé est l'endroit où posent les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage. On a soin de les lier fortement avec de bonnes harres, ou avec de l'osier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir besoin, selon l'étendue du parc & le nombre des bestiaux.

Les claies étant ainsi faites, on les voiture sur le lieu qu'on veut parquer ; & là

on fiche d'abord des pieux en terre d'espace en espace, en formant le plan du quarré dans lequel on veut enfermer le troupeau : on met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces que doit avoir le parc : on dresse ces claies en longueur tout le long des pieux, ensorte que si le premier est en dedans du parc, le second soit en dehors ; & on continue ainsi jusqu'à ce que les quatre faces soient garnies : alors, pour mieux soutenir les claies, on les appuie en dehors avec des piquets de six pieds, en six pieds, mis en contre-fiche, & arrêtés à un des montans à l'endroit où la claie n'est point entrelassée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet : c'est ce qui tient les claies en état

On laisse la derniere claie à un coin du parc, sans être appuyée, pour y servir d'entrée au troupeau. Le Berger a soin de l'y enfermer le soir quand il s'y retire, & de bien assurer cette derniere claie.

Il y a des endroits où l'on fait des parcs de palis ; mais ils sont plus coûteux, moins sûrs & moins transportables que ceux de claie.

Quand on a fait ainsi un premier parc, on en dresse un second tout contre ; ensorte qu'un des côtés du premier sert de cloison pour l'autre, qu'on continue comme on a dit. C'est l'ordinaire de dresser ainsi deux parcs de suite, sur-tout lorsqu'on a bien des terres à parquer, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer ; car on les passe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre à-la-fois ; & ce changement se fait, si l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles sont longues.

Il faut laisser le troupeau dans le premier parc jusqu'à minuit ; ensuite le faire passer dans l'autre à la pointe du jour, où il reste jusqu'à ce que le soleil ou l'air ait dissipé la rosée, qui est très-préjudiciable à ce bêtail quand il paît l'herbe qui en est mouillée.

Lorsque les Bergers parquent, ils ont une cabane, soutenue sur des roulettes, qu'ils conduisent où ils veulent : elle leur sert de retraite pour coucher ; & pendant qu'ils y sommeillent, leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons contre l'insulte des loups. C'est hors du parc que le Berger se place avec sa roulette & ses chiens.

Quand c'est un pâtis, pré ou verger qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parcage : mais lorsque c'est une terre à labour, il est nécessaire qu'elle ait eu une ou deux façons avant que d'y parquer : le fumier y pénetre mieux, fait un meilleur effet, & même plus prompt, & il en faut beaucoup moins ; & lorsque le parc est retiré du champ, on doit y donner aussi-tôt un léger labour, afin que les sels de l'engrais, que les moutons y ont laissé, ne se dissipent point.

On parque depuis le mois de Mai jusqu'à la Toussaints, & plus tard, selon que la saison & le climat le permettent. Un parc de cent moutons suffit pour amander tous les ans huit arpens de terre : on renouvelle cet amandement tous les six ans sur les terres aux champs. Pendant tout le tems que les brebis parquent, le Berger doit avoir soin de les traire le soir, afin que le lait ne soit point perdu, & il le fera porter à la maison par un petit garçon.

Voici une figure d'un parc dressé, & de tout ce qui a coutume de l'accompagner.

Explication de la planche.

A. *Claies dressées.*
B. *Piquets en contre-fiche qui soutiennent les claies.*
C. *Espace vuide où les piquets sont arrêtés.*
D. *Parc où sont les moutons.*
E. *Autre Parc où ils doivent passer, après qu'ils ont fumé suffisamment le terrein du premier Parc.*
F. *Berger.*
G. *Cabane du Berger avec son équipage.*
H. *Chiens du Berger.*

De la tonte des Bêtes à laine.

Autrefois on ne tondoit point la laine, on l'arrachoit; *unde vellus à vellendo.*

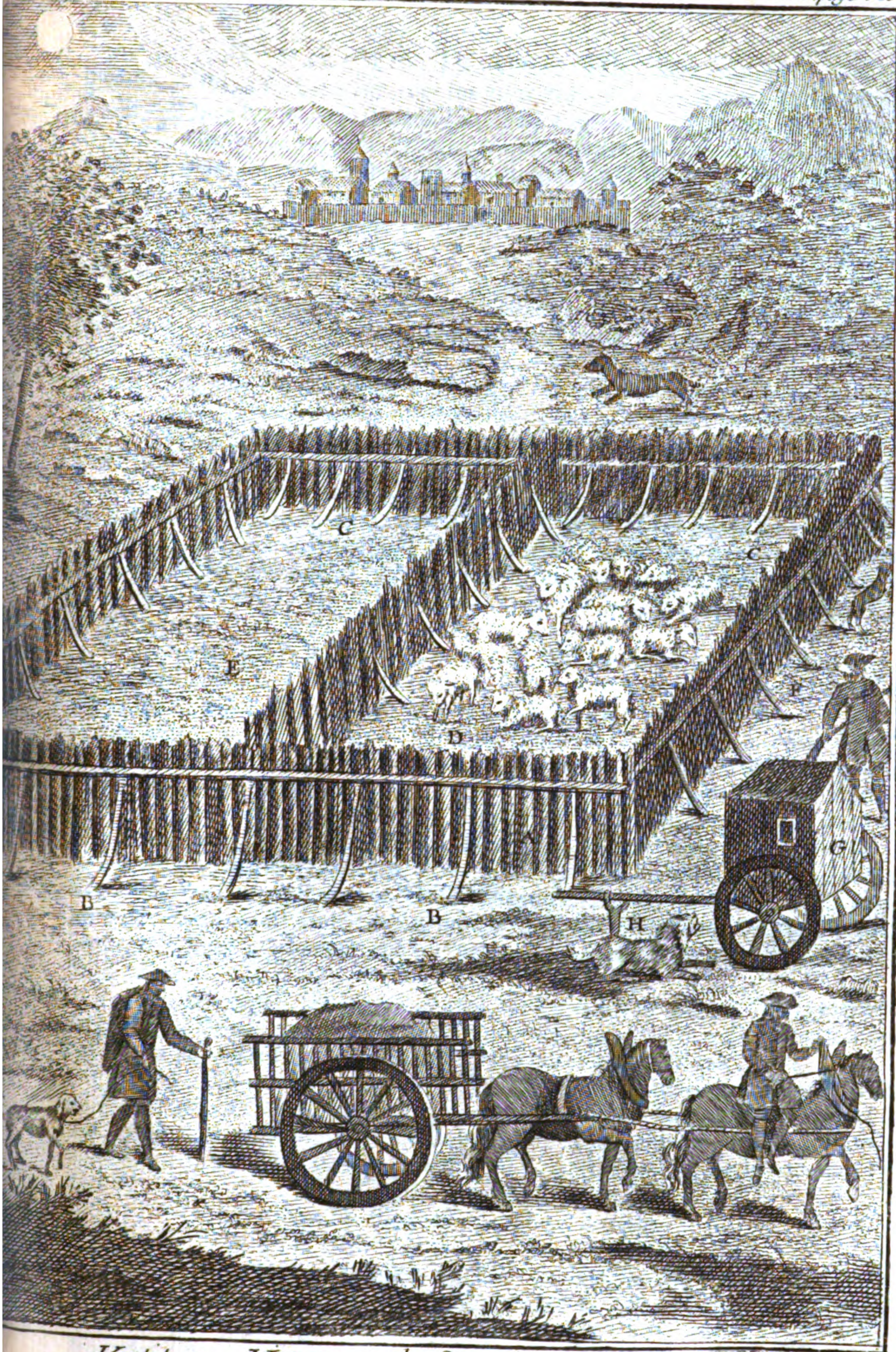
En France, où nous ne faisons qu'une tonte par an, on tond les moutons & les brebis au mois de Mai, plus ou moins tard, suivant la chaleur; & les agneaux dans le mois de Juillet, parce qu'avant ce tems ils n'ont pas de quoi tondre. Si on tondoit les brebis & moutons avant & après le mois de Mai, ils auroient trop froid aussi-tôt qu'ils auroient perdu leur toison, ou trop peu de tems pour se revêtir avant l'hiver.

Pour faire la tonte, il faut toujours choisir un beau jour sans vent. La veille, sur le soir, on lave tout le troupeau, bête à bête, dans une riviere ou ruisseau bien clair: l'eau de mare seroit trop sale pour cet effet; & pour que la laine ne se gâtent point la nuit dans la bergerie, on y met une litiere toute fraîche. Le lendemain, jour de la tonte, le Berger doit avoir ramené son troupeau dans la bergerie sur les huit heures du matin, pour qu'on fasse la tonte: on prend chaque brebis, mouton ou agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend sur une nape ou sur un van, & avec de bonnes forces, qui sont de grands ciseaux, on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il est possible. Si on ne les a pas tondu tous avant l'heure de retourner au pâturage, on remet à faire le reste au lendemain. Après que les bêtes à laine sont tondues, il est bon de leur passer la main sur le dos pour les fortifier, & on les frotte de vin & d'huile de noix mêlés ensemble. Il y en a qui les frottent de suie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du sain-doux, ou bien avec de la térébenthine & de l'huile d'olives. On peut aussi mettre du sain-doux ou bien de la cire dans du vin & de l'huile de noix; & cet onguent, dont on frotte le corps de la bête tondue, empêche qu'elle n'ait la grattelle ni la gale, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue: l'eau de la mer fait le même effet, quand on est à portée d'y plonger les moutons nouvellement tondus. Ou bien l'on prend encore du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux & de la lie d'huile d'olives, ou de la vieille huile d'olives: on mêle tout cela à dose égale, & on en frotte les bêtes nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il est aisé d'en refaire d'autre; ou bien servez-vous d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert; mettez-y du sel & un peu de bouillie, & frottez-en vos brebis. Tous ces remédes topiques & faciles guérissent les coupures, préviennent la gale & la grattelle, & font que la toison en revient plus belle.

Il est rare en France de tondre les moutons plus d'une fois l'an. Lorsqu'on les tond deux fois, la premiere tonte se fait au mois de Mars, & la seconde au mois d'Août; mais la laine de la seconde tonte n'est jamais si bonne que celle de la

premiere



Vestitum Victum et laudem hinc Sperate Coloni Virg. Geor. 3.

premiere. Dans le Piémont, on les tond trois fois, en Mars, Juillet & Novembre. Dans les pays septentrionaux, au contraire, il n'y a qu'une tonte, & on ne la fait qu'au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud; car le moindre froid les morfondroit, & leur donneroit la toux, qui leur est très-dangereuse.

Il n'y a rien de certain sur la quantité de laine que chaque mouton ou brebis donne; les unes en fournissent plus, & les autres moins : ce qui est de sûr, c'est que les moutons en donnent beaucoup plus, & la donnent meilleure.

Il y a de l'art dans le triage des laines; mais nous le dirons ci-après. Il faut avoir soin de les mettre dans un lieu bien airé & propre, afin que les mittes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche est toujours la plus estimée, parce qu'elle reçoit toutes sortes de couleurs. La laine, qui est tombée avant la tonte, & celle qu'on prend sur une bête morte, ou même sur une bête malade, n'est pas si bonne, & est plus sujette à la vermine que celle que l'on a tondue sur une bête saine. Il faut bien nourrir les troupeaux, pour que la laine ne tombe point avant la tonte; & leur donner souvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Les Bergers doivent aussi être attentifs à empêcher que leurs troupeaux n'aillent se déchirer contre les bois, haies, buissons, ronces & chardons. Les anciens couvroient de peaux leurs bêtes à laine, pour que leurs toisons ne se gâtâssent point.

Il y a des moutons à la grande laine, dont il est bon de se pourvoir.

La meilleure laine est la laine mere, c'est-à-dire, celle qui se prend sur le dos de la bête; celle des cuisses & du ventre va ensuite.

La laine crue est celle qui n'est point apprêtée : les vers se mettent dans les laines grasses: on les dégraisse avec du savon noir; & les ouvriers qui les filent en cet état, appellent cela *filer sec*. Les différentes préparations de la laine sont de la laver, la dégraisser, l'échauder, la carder, la fouler, la filer, soit en écheveaux ou en pelotons, la teindre, &c. La laine est d'un gros commerce, parce qu'elle sert à faire quantité d'étoffes & d'ouvrages, comme tapisseries, draps, serges, bas, chapeaux, matelats, &c. La férandine est une étoffe moitié soie, moitié laine : la tiretaine est moitié laine, moitié fil. Il est défendu aux ouvriers de mêler les laines, parce que les unes foulant moins que les autres, cela rend le drap creux & imparfait.

Les laines les plus estimées sont celle de Ségovie, de Luines, d'Angleterre, & celles de Berry, qu'on prétend être d'une propriété que nulle autre n'a pas, qui est de faire des ligatures avec toutes sortes d'autres laines.

Quant à celle qu'on recueille chez soi, dans notre Maison Rustique, l'économie consiste à savoir employer à propos ce qu'il en faut pour la maison, & à conserver le reste pour les tems & les lieux favorables, qu'on doit même chercher à ménager. Voyez au reste ce qui sera dit, ci-après, sur le commerce des laines.

De l'engrais des Bêtes à laine.

On ne choisit, pour engraisser, que les brebis & les moutons dont on veut se défaire; car les brebis n'ont pas besoin de tant de graisse pour être fécondées : au contraire, il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir. D'ailleurs des troupeaux engraissés sont en danger de périr, sur-tout pendant l'hiver, parce que la graisse, ne leur étant venue que par une nourriture contraire à leur naturel, comme de leur faire paître la rosée, & de les faire beaucoup boire, la bonté du tempérament peut bien supporter, pendant quelque tems, les mauvais

effets de cette nourriture, mais ils ne peuvent point résister long-tems à cet embonpoint forcé : c'est pourquoi on s'en défait toujours avant le mois de Mars, parce que la chaleur naissante les feroit crever.

Au mois de Mars, à la pointe de l'herbe, ceux qui ont beaucoup de pâtis à leur disposition, achetent des moutons maigres, mais forts, qu'ils mettent au verd dans ces pâtures : au bout de deux mois ils y ont pris graisse, & ils les renouvellent. Trente arpens de coteaux, passablement garnis d'herbes, suffisent pour un troupeau de deux cens moutons, dont on fait trois levées par an, c'est-à-dire qu'on le renouvelle trois fois. On charge davantage les pâturages humides, & les bêtes y prennent graisse plus vîte, mais elle n'est pas si bonne.

En été, il est nécessaire que toutes celles qu'on destine à l'engrais soient mises dans une étable séparée, & données à un Berger particulier, pour les mener aux champs aussi-tôt que le jour paroît, & avant que la rosée soit passée ; parce que les moutons qui paissent l'herbe qui en est encore mouillée, engraissent en peu de tems. Au contraire, aux bêtes à laine qu'on veut garder, il ne leur faut jamais de rosée, point ou très-peu de boisson, & le moins qu'il est possible d'humidité. Le Berger doit avoir soin de faire boire souvent celles qu'on veut engraisser ; & de les mener glaner dans les champs, aussi-tôt que le bled en a été levé.

Il ramenera son troupeau sur les huit heures du matin, avant que le chaud commence ; car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur : il les fera beaucoup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de tems en tems quelque chose, comme du sel, pour les exciter à boire beaucoup & souvent : il les reconduira aux champs sur les trois heures jusqu'à la nuit, qu'il les fera aussi boire le plus qu'il pourra, & il les ramenera.

Trois mois de ces soins suffisent pour engraisser les moutons & brebis : on commence ce régime au mois de Mai, pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet, pour ceux qu'on veut vendre plus tard ; car au bout des trois mois c'est le vrai tems de s'en défaire ; ils ont de l'embonpoint, & la chair est d'une bonne substance : au lieu que, quand on les laisse trop languir, & qu'ils passent l'hiver après cet engrais précipité, les humeurs qui se sont amassées, leur gâtent le foie, & les font mourir de langueur.

En hiver, pour avoir des brebis & des moutons gras, on les met dans une étable à part, à la fin de Septembre ; on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelotes de farine d'orge ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup, en leur mettant un peu de sel dans leur eau. Pour ménager les fourrages, on peut encore engraisser les brebis avec des raves & des navets, ou du sain-foin d'hiver, dont nous avons parlé, ci-dessus, au Chapitre des Vaches.

On engraisse aussi les béliers avec ces navets & le sain-foin d'hiver ; ou bien, comme nous l'avons dit ci-dessus, en les menant l'été aux champs avec les brebis qu'on veut engraisser. Il faut seulement se souvenir que les béliers doivent être châtrés ou tournés avant que d'être mis à l'engrais.

Dans les vallées, sur-tout près de la mer, on engraisse bien vîte les moutons & brebis dont on veut se défaire, en les mettant, soit en automne ou en hiver, dans des prairies ou pâtures basses, que les gros bestiaux ont pâcagé tout l'été : les bêtes à laine y prennent graisse promptement; mais il faut les tuer aussi-tôt, parce que c'est une graisse d'eau qui à la fin leur flote dans le corps, & qui les fait crever & pourrir quand on ne les tue pas à point : aussi cette sorte d'engrais ne se fait-elle que pour les boucheries.

C'est une régle générale, qu'il faut se défaire des bêtes à laine aussi-tot qu'elles ont pris graisse, car elles ne la prennent jamais deux fois.

Article II.

De la propagation de l'espece des Bêtes à laine.

Les brebis sont en chaleur depuis la Toussaints jusqu'au mois d'Avril; ensorte que, comme elles ont six mois à y être, il y a aussi six mois de l'année pendant lesquels elles agnelent. Les béliers sentent parfaitement bien quand elles sont en amour: elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Toussaints, cependant les béliers sont si chauds, qu'ils les voyent & les font retenir en tous tems, quand on les laisse libres; mais le froid fait périr les agneaux qui naissent avant la fin de Décembre: c'est pourquoi on ne fait accoupler les brebis que vers la fin de Juillet ou au mois d'Août, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Décembre & en Janvier: ce sont là les agneaux de primeur, & l'on continue à en avoir plus communément dans les mois suivans.

Nous avons parlé ci-dessus du choix du bélier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas passer huit, & qu'il ne falloit pas lui donner plus de trente, ou tout au plus cinquante brebis.

Quant aux brebis, nous avons aussi dit qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans jusqu'à sept. Nous avons encore dit comment il falloit choisir & la brebis & le bélier: c'est pourquoi on n'a qu'à recourir à ces articles.

On ne laisse le bélier avec les brebis que pendant le tems qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raisons; la premiere, afin que l'on soit sûr du tems de l'accouplement, & que les agneaux ne viennent pas plutôt qu'on ne voudroit, à cause du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne se fortifient; la seconde, afin de ménager le bélier & les brebis mêmes, qu'il tourmenteroit toujours. Il faut bien nourrir le bélier dans le tems qu'il travaille.

Ce tems doit se régler suivant la prudence du maître. S'il est à portée de tirer un grand profit de ses agneaux, il fera saillir ses brebis dès le mois d'Août, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des agneaux de primeur vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils sont rares alors: c'est ainsi qu'on en use aux environs de Paris, & proche des autres grandes Villes où il y a du débit. Au contraire, s'il n'y en a point, pour que ces agneaux ne courent pas tant de risque, & que leurs meres profitent mieux, il ne les livrera au bélier qu'au mois de Novembre: par ce moyen, il n'aura que de beaux moutons & des brebis bien ménagées; & les agneaux, qui en viendront, naissant dans une belle & fertile saison, croîtront à souhait: aussi bien vaut-il mieux nourrir les agneaux pour multiplier le troupeau, que de les vendre. C'est une régle générale d'économie champêtre, qu'il y a plus de profit à élever les bestiaux, que de s'en défaire petits.

Le tems le plus ordinaire pour faire saillir les brebis, est au mois de Septembre, afin d'avoir des agneaux en Février: on juge cette saison si propre pour la multiplication, que la plûpart des bons économes ne souffrent point de bélier parmi leurs brebis avant le mois de Septembre; & aussi-tôt qu'elles sont pleines, ils se défont de tous les mâles, pour en racheter d'autres de taille & de couleurs heureuses, vers la fin d'Août de l'année suivante.

Pour rendre les béliers vigoureux & chauds, on leur donne, tous les jours, une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au bélier. Il y a des gens qui croyent qu'elles retiennent mieux dans les décours de lune qu'en tout autre tems.

Les anciens disoient que, pour avoir des agneaux mâles, on doit faire saillir ses brebis par un tems sec, quand le vent de bise souffle, & le nez de bêtes tourné droit au vent, & qu'au contraire elles ne font que des femelles, quand elles travaillent ainsi le nez tourné à un vent de midi soufflant par un tems humide.

Au surplus, il est nécessaire de faire boire de l'eau salée à la brebis & au bélier quelques jours avant leur accouplement; le mâle en fera mieux ses fonctions, & la femelle en retiendra mieux; mais il ne faut plus lui en donner quand elle est pleine, car elle avorteroit.

Quelques gens disent encore que les agneaux viennent de la couleur dont est la langue de leur mere pendant qu'elle les porte, blancs, noirs ou bigarrés, selon la couleur de la langue.

Quand le tems approche que la brebis doit agneler, il faut y être attentif jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur fruit. L'agneau vient quelquefois de travers ou les pieds devant: en pareil cas, l'un & l'autre courent risque de la vie, si on ne les aide. On prétend qu'en faisant avaler à la brebis qui agnele trente-six grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup sa délivrance.

Aussi-tôt que l'agneau est né, on le leve, on le tient droit sur ses jambes, & ensuite on l'approche de sa mere pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter; mais il faut auparavant avoir tiré & jetté le premier lait de la brebis, parce qu'il est pernicieux à l'agneau, à cause que c'est un lait gâté pendant le travail de la mere. On doit enfermer la brebis deux jours avec son agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis, qui auront agnelé, seront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin, & du son mêlé d'un peu de sel; & on leur fera boire de l'eau tiéde, blanchie avec un peu de farine de millet ou de froment.

On leur donnera encore des feuilles d'ormes ou de frêne, qu'on aura amassées dans la saison: bien des gens de campagne ne prennent point cette précaution,

Le regain, qui est le second foin, leur est fort bon.

On les nourrit aussi de cytise ou de cossats de vesces & de pois. L'orge leur est encore fort salutaire, ainsi que les féves pilées avec leurs cosses, ou les pois chiches, s'il y a plus d'économie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout des quatre jours, on conduira la mere aux champs avec les autres; mais on ne la menera pas loin, de peur d'échauffer son lait, qui rendroit l'agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas; & tous ces soins s'observeront dans la bergerie particuliere où l'on aura mis la brebis, ou du moins dans l'endroit de la bergerie destiné pour séparer les agneaux du reste du troupeau.

Si quelqu'agneau n'approche point de sa mere pour tetter, il faut l'y porter, lui frotter les lévres avec du beurre & du sain-doux, & y mettre du lait.

Aussi-tôt que l'agneau commencera de connoître sa mere, on pourra la laisser aller aux champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement, sans sortir de la bergerie. Quand il aura pris un peu de force & qu'on le verra bondir, & demander par-là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder, en le mettant dehors soir & matin, pour tetter sa mere avant qu'elle aille aux champs, & après qu'elle en est revenue.

Et enfin, lorsque l'agneau sera assez fort pour manger un peu de son ou de

foin, tandis que sa mere sera aux champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur, pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux, ainsi que nous avons dit, doivent être enfermés ensemble dans une bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la bergerie, séparés de leurs meres par des claies faites exprès : ce lieu sera un peu obscur, & garni de bonne & fraîche litiere.

Bien des gens donnent aux jeunes agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de la vesce moulue, du sain-foin, de l'herbe, des feuilles de saule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge : tous ces alimens leur sont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils sont bien nourris. Il leur faut de petites auges & de petits rateliers proportionnés à leur hauteur, pour qu'ils ne gâtent point ce qu'on leur donne à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réussit très-bien. Les pois sont très-nourrissans : c'est pourquoi on en fera cuire de maniere qu'ils ne soient pas réduits en pâte ; ensuite on les mettra dans du lait de chevre ou de vache, & on fera prendre cette nourriture aux agneaux, après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres seront aux champs : on verra, en peu de tems, qu'il n'y a rien de plus propre pour les faire profiter & engraisser. S'ils font d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoutumer, en leur faisant avaler cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où sont les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les féves peuvent suppléer, mais il est nécessaire d'ôter cette mangeaille avant que les meres soient revenues des champs, car elles auroient bientôt tout avalé. On éleve, de cette maniere, particuliérement les agneaux primes, & en peu de tems, on les rend, à peu de frais, assez forts & assez gras pour être vendus le double des agneaux ordinaires.

La mere de famille, après avoir examiné elle-même tous ses agneaux venus en saison ordinaire, doit envoyer à la boucherie les plus foibles, & garder les plus forts, les plus beaux & les plus chargés de laine, pour multiplier son troupeau, ou remplacer les morts & les malades.

Les agneaux d'une premiere portée ne sont jamais si beaux que les autres : c'est pourquoi on les vend ordinairement au lieu de les garder ; car il vaut beaucoup mieux avoir peu de moutons & qu'ils soient beaux, que d'en avoir beaucoup qui soient foibles & petits.

On ne songera point à conduire les agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars ; & ils demeureront par conséquent, depuis qu'ils sont nés, dans les étables jusqu'à ce tems-là, sans en sortir que le matin & le soir, pour tetter leurs meres au retour des champs. Une neige fondue, une gelée du printems, une giboulée, un vent froid, tout cela détruiroit les agneaux, si on les menoit aux champs avant que la saison des frimats fût passée.

Au mois d'Avril, on les envoie aux champs avec leurs meres ; & à la fin de ce mois c'est la saison de les sevrer, en les supposant nés à la fin de Février.

Dans les beaux jours d'Avril, même dès la fin de Mars, quand les agneaux ont environ un mois, si les gelées sont passées, on commence à les mener paître avec leurs meres, supposé qu'ils soient assez forts pour cela ; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis, vers des chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer un double profit de leurs brebis, ne menent point les agneaux paître avec leurs meres ; ils les tiennent enfermés dans une étable séparée, les envoient aux champs séparément, & ne les menent pas loin, de peur qu'ils ne s'échauffent. On trait dès le matin les brebis ; & pour tirer ce qui leur

reste de lait, on lâche les agneaux après elles : on en fait de même le soir au retour des champs. On a soin de ramener les agneaux de meilleure heure que les brebis, afin d'éviter la confusion : on les enferme dans leur étable, & on les lâche aussi-tôt qu'on a trait leurs meres; ils ne manquent point de tirer encore ce qui leur reste de lait, & il leur suffit alors pour les maintenir en bon corps. Le maître du troupeau profite du lait pour faire du fromage. Voilà comme il faut en agir jusqu'à ce que les agneaux soient entiérement sevrés, & qu'ils ne se soucient plus de tetter : pour lors on les mene paître, pêle-mêle avec les brebis.

La brebis alaite son agneau sept à huit semaines & plus, si on le lui laisse : ordinairement on les sevre à un mois ou six semaines.

Au surplus, on ne doit jamais craindre que la brebis abandonne ou méconnoisse son agneau, ni que l'agneau ne reconnoisse point sa mere, ou qu'il en aille tetter ou suivre une autre : il n'y a point d'animal qui reconnoisse si particuliérement celle de qui il tient la vie; & c'est quelque chose de surprenant de voir qu'entre quatre cens brebis, chaque petit agneau, à quelqu'âge & en quelque tems que ce soit, distingue sa mere à son bêlement, & qu'ils ne cessent point eux-mêmes de bêler jusqu'à ce qu'ils l'aient trouvée.

Pour faire avoir beaucoup de lait aux meres brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, sur-tout de sain-foin, de raves, de navets & de joncs marins, dont j'ai parlé au Chapitre des Vaches.

Des agneaux qu'on veut élever; tems & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les agneaux de la premiere portée d'une brebis, parce qu'ils sont toujours foibles : au surplus on choisit, pour garder ceux qui sont les plus forts, les plus chargés de laine, & qui viennent de la plus belle race & des plus jeunes brebis. On les prend presque toujours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne se vend pas si bien. Quant au nombre qu'il en faut garder, cela dépend de la prudence du maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre qu'à les élever pour garnir ses troupeaux, & en faire de nouveaux pour peupler des fermes, ou d'en donner à cheptel; car au reste on est à présent bien revenu de la superstitieuse attention qu'avoient nos vieilles ménageres d'avoir toujours leurs bêtes blanches en nombre impair.

Il faut châtrer tous les agneaux mâles qu'on veut élever; sans quoi ce seroit autant de béliers qui ne croîtroient que médiocrement, & qui ne feroient que s'entrebattre & se détruire l'un l'autre. D'ailleurs, la chair de bélier n'est jamais, à beaucoup près, si délicate ni si grasse que celle du mouton, à cause de l'ardeur continuelle qui consume toute la nourriture que prend le bélier : c'est pourquoi on châtre tous les agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en réserver un ou deux, tout au plus, pour servir de bélier, quand on juge à propos d'en avoir.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'aient cinq à six mois; & pour faire cette opération, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid; le chaud cause la gangrene, & le froid empêche la guérison de la plaie. Il y a deux manieres de les châtrer; la premiere & la plus commune se fait par l'incision, à travers de laquelle on fait tomber les testicules, qui se détachent d'eux-mêmes, en serrant la bourse entre les deux doigts; la seconde se fait sans incision, en prenant dans le lac d'un cordeau les testicules que l'on serre jusqu'à ce que le lac les ait détachés, ce qui suffit pour rendre l'agneau impuissant. Aussi-tôt que l'opération est faite, de quelque maniere qu'on s'y soit pris, on frotte la partie affligée

avec du ſain-doux, afin qu'elle n'enfle point ; & pour diſſiper la triſteſſe & le dégoût que l'agneau pourroit avoir pendant un jour ou deux, on lui donne du foin haché mêlé avec du ſon.

Article III.

Des maladies des Bêtes à laine.

Comme elles ſont fort délicates, elles ſont auſſi ſujettes à bien de maladies : elles leur viennent ou des températures de l'air, qui leur ſont contraires, ou de la mauvaiſe nourriture & de la négligence du Berger : c'eſt pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner ſuivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité & de tout ce qui leur eſt contraire, & à ne leur donner que de bonne nourriture ; & pour prévenir leurs maladies, il aura ſoin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne litiere fraîche, haute & menue, de leur mettre un petit ſac plein de ſel ſuſpendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & ſaines ; & ſur-tout il aura grand ſoin de les éloigner des eaux croupies, & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines ; car ce ſont là les cauſes ordinaires de leurs maladies, qui ſont ſouvent quarante jours à ſe déclarer.

Pour maintenir les brebis en ſanté, on leur donne des baies de laurier ſéches, avec du ſel, depuis qu'elles ont agnelé, juſqu'à ce qu'on les faſſe ſaillir : cette nourriture les engraiſſe, les rend ſaines & abondantes en lait ; mais on ceſſe de leur en donner auſſi-tôt qu'elles ſont pleines, parce que, ſi on la leur continuoit, elles ſeroient en danger d'avorter. On donne auſſi de ces baies, dans du ſon, aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps ; mais il faut les laiſſer peu boire.

Le Berger doit donner un peu de ſel à ſes beſtiaux, deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laiſſer boire qu'après deux bonnes heures de pâturages ; autrement le ſel pourroit les rendre malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis ſont malades, il faut les ſéparer ; car, preſque toutes leurs maladies ſont contagieuſes : il faut auſſi parfumer les bergeries, & donner aux bêtes ſaines, du ſel & un quart de ſoufre mêlés enſemble, pour les purger & les préſerver de la contagion.

Leurs ſignes ordinaires de maladies ſont quand elles ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiſſent négligemment, qu'elles ne bondiſſent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la ſolitude, qu'elles chancellent en marchant, qu'elles ſe couchent & qu'elles reviennent après les autres : le Berger ne ſçauroit être trop attentif à tout cela.

Voici un reméde général qui leur eſt excellent, auſſi-bien que pour toutes ſortes d'autres animaux, comme chevres, chiens, vaches, chevaux ; &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de ſalpêtre, faites-les pulvériſer enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métal : après que cela aura bien bouilli, jettez-y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout ; il reſtera une certaine matiere, comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle *foie d'antimoine*, (Le plus court eſt d'en acheter de tout fait ; on en trouve dans toutes les grandes villes, chez les Epiciers-Droguiſtes.) Prenez donc une once de foie d'antimoine, enveloppez-le dans un linge ; enſuite mettez-le tremper dans une pinte de vin, (le blanc eſt le meilleur) & mêlez-y huit dragmes de ſené : vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes ; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité.

Quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le reméde n'en feroit pas moins bon pour cela; on l'a éprouvé de toutes façons: vous laisserez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien vous la ferez bouillir l'espace de trois ou quatre *Miserere*, & vous en donnerez un demi-septier à chaque brebis, pareille dose aux petits animaux; & aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte. Il faut tenir l'animal dans un lieu chaud, pendant le jour, & bien couvert, & ne lui donner à manger qu'au soir: il se purgera par haut & par bas. Si les brebis ont la gale & la rogne, tout sortira au-dehors; & vous acheverez de guérir cette gale, en la frottant avec le vin où vous aurez lavé votre foie d'antimoine, après y avoir mis le feu: il n'y a point de gale que cela n'emporte.

Rogne ou gale de Brebis. Les signes de cette maladie, avant qu'elle soit palpable, sont ceux qui ont été détaillées ci-dessus. La rogne ne leur vient que par des pluies froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud, qui les frappe lorsqu'elles sont tondues, & qui les met tout en sueur; ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur sera restée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend souvent par le menton, & leur cause une extrême langueur & un grand dégoût: de tems en tems on les voit se frotter contre les arbres & contre tout ce qui se présente à elles.

Cette maladie se guérit quelquefois fort aisément, en frottant le museau de la brebis avec un onguent fait d'huile de chenevi, d'alun de glace & de soufre vif.

Quand le mal est sur le corps, coupez de la laine pour le découvrir, & frottez le mal avec du marc d'olives, mêlé de vif argent, de soufre, de poix de Bourgogne, d'oignon pilé & de bitume; ou bien de lie d'huile mêlée de poix-résine, & d'un onguent composé de cire, de sarriette ou d'oignon marin, de rhubarbe, d'ellébore & de bitume mêlés ensemble. Il y a des personnes qui n'emploient que le camphre bouilli avec de l'huile d'olives, ou avec du beurre; d'autres font fondre & incorporer de la fleur de soufre, du blanc-Rhasis, du camphre & de la cire; & après en avoir frotté la brebis trois fois, ils la lavent avec de l'eau de lessive, & la derniere fois avec de l'eau commune, on emploie ces mêmes remédes pour guérir les brebis des poux.

Pour guérir la gale & la rogne plus méthodiquement, quand c'est en été, on mene toutes les brebis, qui en sont atteintes, le long d'une riviere ou d'un ruisseau dans lequel on les lave; ensuite on les frotte d'un onguent, dont voici la composition.

Prenez de la poudre de soufre, de la racine de souchet, autant de l'un que de l'autre; joignez-y du vif-argent, mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre: le tout incorporé, à la réserve du vif-argent, avec égale dose, frottez-en les brebis rogneuses pendant trois soirs tout de suite: elles guériront en les plongeant encore après dans le même ruisseau où elles auront été lavées.

On peut aussi se servir du reméde de foie d'antimoine, tel qu'il vient d'être enseigné.

Ou bien, ayez de la saumure qui ne soit guères salée, passez-la par un linge, mêlez-y de l'eau, dans laquelle vous aurez mis tremper des lupins amers & de la lie de vin blanc, le tout également; faites chauffer cette mixtion, puis frottez-en les brebis galeuses; laissez-les deux jours en cet état, & elles guériront, pourvû que le troisiéme jour vous ne manquiez pas de les laver encore avec de la saumure seulement, & ensuite avec de l'eau claire.

Si la gale leur vient pendant le froid, on ne les lavera pas, comme on vient de le

dire; mais on se contentera de les frotter de cet onguent, pour les laver ensuite avec de l'eau de lessive, puis avec de l'eau claire, en les tenant fort chaudement dans un lieu séparé des autres brebis, pour que le mal ne se communique pas.

Il faut sur-tout qu'on ne néglige pas d'y apporter du reméde; & si l'on pouvoit, avec le fer, couper la racine de la gale & de la rogne, ce seroit bien plutôt fait; car le mal augmente bien souvent en le voulant guérir, ou en le négligeant dans son origine, ou bien parce qu'un Berger ne daigne pas y apporter ses soins.

Si le mal a pénétré les os, ce qui se connoît aisément par les douleurs cuisantes & par l'ardeur de la fiévre qu'il y cause, il faut d'abord saigner la brebis à la veine d'entre les ongles des pieds, la laisser peu boire, & employer aussi-tôt les remédes les plus efficaces.

Quelquefois aussi la gale & la grattelle ne sont que l'effet d'une maigreur, qui ne vient que de ce que la brebis n'a pas assez de nourriture : en ce cas, le moindre reméde appliqué sur le mal, le guérira, pourvû qu'on renforce la nourriture de l'animal.

Fiévre. Les brebis sont aussi fort sujettes à la fiévre, ce qui les desséche entiérement, & les rend dangereusement malades.

On connoît qu'une brebis a la fiévre, lorsqu'on la voit souvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, & ne brouter que nonchalamment; ou bien lorsqu'elle ne marche qu'avec peine, qu'elle se laisse tomber en paissant, & qu'elle se retire seule & fort tard des pâturages.

Le reméde contre la fiévre est d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui consume les brebis: pour cela, on les saigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fiévre, il faut absolument ne leur point donner à boire de deux jours, & ensuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font saigner les brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & qui emploient les remédes qu'on a enseignés pour les bœufs, en proportionnant les doses des drogues qui y entrent. Il faut prendre garde que les brebis qui ont la fiévre, n'aillent à la pluie, parce qu'il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fiévre des agneaux.

Les anciens disoient qu'après avoir fait saigner la brebis, le reméde spécifique contre la fiévre & plusieurs autres maladies, est de faire bouillir l'estomac d'un bélier dans de l'eau & du vin, & d'en faire prendre le brouet à la brebis.

Poux. La maladie pédiculaire n'est pas dangereuse pour les brebis; mais cette vermine leur est fort incommode, les desséche & les empêche de profiter. On se sert, pour la détruire, du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de lessive; après quoi on les lave dans de l'eau nette.

Ou bien, prenez de la racine d'érable; faites-la bouillir dans de l'eau, & frottez-en les brebis.

La *clavelée* ou *claveau* est une maladie fort dangereuse, quand elle se met dans les troupeaux de moutons : elle se déclare au-dehors par de certains petits clous, dont ces bêtes sont couvertes, & qui les font mourir. Quand on en voit quelques-unes attaquées de ce mal, il faut les séparer des autres, parce que ce mal se communique aisément. La plûpart des gens de la campagne confondent ce mal avec une espéce de toux qui attaque les brebis; mais ils se trompent. Pour le guérir, ils font une espéce de liqueur composée d'alun & de soufre dissous dans du fort vinaigre, dont ils frottent le mal, & pour garantir le cœur de la bête, ils lui donnent de l'orviétan ou de la thériaque, gros comme une féve, détrempée dans une cuillerée d'eau.

La clavelée se guérit encore avec de la poix-résine seule, ou avec de l'alun, du soufre & du vinaigre mêlés ensemble; ou bien, on prend une pomme de grenade encore tendre, avant que les pepins soient formés: on la broie avec de l'alun & un peu de vinaigre, dont on l'arrose. Il y en a aussi qui prennent du verd-de-gris pulvérisé, & qui en frottent le mal. D'autres se servent de noix de galle brûlée & mise en poudre, avec du gros vin.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres: ceux où il y a un ver le sont beaucoup; & pour en guérir ce bétail, il faut adroitement les inciser tout autour, & prendre garde de ne point toucher au ver qui est dessous; car lorsqu'on le blesse, il jette une ordure si maligne, qu'elle infecte tout ce qui est ulcéré, & met la brebis en danger de mort. Quand les clous sont bien incisés, on met dans les plaies, du suif, qu'on fait dégoutter d'une chandelle.

Vous pouvez encore vous servir des remédes dont nous avons parlé à la fin du Chapitre des Bêtes à cornes, au sujet des maladies pestilentielles des bestiaux en général.

Toux. C'est l'ordinaire, au printems, que les brebis sont incommodées de la toux. Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amandes douces, la leur faire avaler, & leur donner du pas-d'âne à manger: il sera bon aussi de leur frotter les naseaux de cette liqueur. Dans une autre saison que le printems, on peut leur donner à manger du fenu-grec concassé avec du cumin, ou les nourrir de dragées, comme les chevaux; un peu de mithridate, dans une cuillerée d'eau-de-vie, est encore bon contre la toux & la morfondure des brebis.

Enflure. Les brebis deviennent enflées, ou pour avoir mangé des herbes qui leur sont contraires, principalement celle qu'on appelle corrigiole ou renouée, (*Centinodia*,) ou pour en avoir pris, que des bêtes venimeuses auront infectées; elles en creveroient, si l'on négligeoit de les secourir: cette enflure se remarque aisément, & elle est dangereuse, lorsqu'on leur voit la bouche baveuse & puante.

Pour les en guérir, on les saigne d'abord sous la queue, en la partie qui est proche des fesses, ou bien aux veines des lévres; ensuite on leur donne à boire de l'urine d'homme, ou bien de l'orviétan ou de la thériaque délayée dans de l'eau. Ce mal doit être promptement secouru; car si l'on souffre que le poison gagne le cœur, il n'y a plus de remède.

La *difficulté de respirer* ne provient que d'une trop grande abondance de sang, ou de quelqu'obstruction dans les conduits de la respiration.

Pour la leur faciliter, on leur fend les naseaux, ou bien on leur coupe le bout des oreilles l'une après l'autre.

La *Morve* est la maladie la plus dangereuse de toutes celles des bêtes à laine; c'est une grande quantité d'humeurs visqueuses, blanches ou rousses, qui vient des poumons gâtés, & qui se décharge presque toujours par les naseaux. On n'en doit pas arrêter le cours; mais tout le troupeau seroit bientôt infecté sans ressource, si on ne séparoit pas la brebis aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle est morveuse: l'abondance des humeurs qui s'écoulent est capable de la suffoquer en deux jours.

Ainsi, aussi-tôt que le Berger doutera qu'une de ses brebis ait la morve, il faut qu'il la mette à part, qu'il fasse fondre dans une cuiller de fer, gros comme une noix de soufre, qu'il le jette ensuite tout bouillant dans un demi-septier d'eau, qu'en l'en retirant, il le fasse fondre une seconde fois, & qu'il le jette après dans la même eau qu'il fera boire à la brebis morveuse.

Quelques-uns pilent de l'ail & de la sauge franche; ils en font un breuvage avec du fort vinaigre, qu'ils font avaler à la brebis, & ils la mettent ensuite dans un pâturage particulier.

D'autres mettent dans les narines de la brebis des brins de sarriette ou de pouliot sauvage, enveloppés d'un peu de laine, qu'ils tournent dans ses narines jusqu'à ce qu'elle éternue; & plus on la fait éternuer, plus la mauvaise humeur se dissipe.

Il y en a encore qui font avaler à la brebis morveuse une cuillerée d'eau-de-vie avec du mithridate; mais aussi, si dans trois jours elle ne guérit pas, c'est une marque que la morve est formée, & qu'il n'y a plus rien à faire qu'à étouffer la bête, de peur que les autres, qui sont extrêmement friandes de l'acide de la morve, n'aillent lécher le ratelier ou les restes de la brebis morveuse, & prendre son mal.

L'avortin, *Vertige*, *Etourdissement*, & en quelques endroits *Sang*, *Folie* ou *Tournant*, est une maladie dangereuse & fort difficile à guérir. Le soleil de Mars & les trop grandes chaleurs la causent aux brebis, sur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles en sont frappées elles ne font que tourner & sauter sans aucun sujet, sans se soucier de manger; elles bronchent à tout moment; & si, pendant l'accès, on leur touche le front ou les pieds, on y sent une chaleur excessive.

Pour y remédier, on les saigne à la tempe en petite quantité, ou bien à la veine qui est sous le nez, le plus haut que l'on peut: d'abord la bête s'évanouit, ce qui est ordinairement une bonne marque; & quelquefois aussi elle n'en releve point, car dans cet étourdissement, la brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à se reprocher, quand on a apporté tous ses soins.

Au lieu de la saignée, qui est un reméde extrême, essayez celui-ci. Prenez des bettes sauvages, exprimez-en le suc, mettez-en dans le nez de la brebis, obligez-la même de manger de cette herbe; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou toute-bonne.

L'avortin est un vice qui donne lieu à l'action redhibitoire, tant pour les vaches que pour les moutons, parce que les bestiaux attaqués de ce mal ne peuvent pas suivre le troupeau.

Brebis boiteuses. Il arrive tous les jours que les brebis boitent; & cela leur vient de lassitude, ou d'avoir eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'est de lassitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les mettra dans quelqu'endroit peu éloigné de la maison, & où il y aura de l'herbe; le soir en les renfermant, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de sain-doux bouilli dans du vin blanc.

Si le mal vient d'avoir les ongles amollis, coupez-leur l'extrémité de l'ongle qui est gâté, mettez dessus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laissez-l'y un jour seulement; ensuite mettez-y du verd-de-gris, & continuez ainsi alternativement jusqu'à ce que vous voiez que l'ongle soit guéri. Il y a des gens qui font bouillir & réduire en onguent plein une cuiller de fer de vieille huile de noix ou d'olives, & gros comme le pouce d'alun pulvérisé, & ils frottent avec cet onguent l'ongle de la brebis boiteuse, après en avoir coupé tout ce qui est gâté; il s'endurcit bientôt.

Les *Abscès* qui viennent aux brebis, sont aisés à remarquer, par la tumeur que l'abscès pousse au-dehors: en quelqu'endroit du corps que cette tumeur paroisse, il faut toujours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption, & distiller dans la plaie de la poix fondue avec du sel brûlé & mis en poudre; puis donner à boire à la brebis malade de la thériaque delayée dans de l'eau: elle poussera toute l'humeur maligne au dehors, & purgera la brebis.

La *Peste* est une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis, qui y sont fort sujettes. Ce mal leur arrive en été & en hiver. Pour les en garantir, on a soin, au commencement du printems & de l'au-

tomne, de leur faire boire, pendant quinze jours, tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle on a trempé de la sauge & du marrube.

Vous pouvez aussi vous servir du remède, contre la peste, qui a été enseigné ci-dessus, à l'Article des maladies des bêtes à cornes.

Pour en préserver les bêtes blanches, on prend encore de l'encens, du geniévre ou des herbes odoriférantes, on en parfume l'étable & les mangeoires, & on leur donne parmi leur nourriture ordinaire, du mélilot commun, du pouliot sauvage, de l'origan, de la marjolaine, &c.

Lorsque les brebis sont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter si les remédes réussiront.

On continuera toujours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet Article; on y joindra du vin & de l'eau, dans lesquels on mettra dissoudre du soufre & du sel, trois fois autant que de sauge & de marrube, & on leur fera avaler cette médecine tous les trois jours : on peut encore leur donner un peu d'orviétan ou de la thériaque délayée dans du vin.

Jambes rompues. Aussi-tôt qu'une brebis s'est rompu la jambe, il faut la lui remettre droite, & la frotter avec de l'huile & du vin mêlés ensemble, ensuite l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout autour de petites éclisses, de maniere qu'elles n'empêchent point la brebis d'aller aux champs, après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de bélier qui dogue. Les béliers cornus sont fort sujets à se battre les uns contre les autres, & à blesser les brebis & moutons en doguant avec leurs cornes ; pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariere proche des oreilles, à l'endroit où elles se courbent ; ou bien on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du bélier, les pointes tournées vers le front : cela l'empêche de doguer, & il n'ose plus heurter contre aucun bélier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il se blesseroit lui-même.

Sang-sue avalée. Si la brebis a avalé une sang-sue, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Maladies des Agneaux.

Les agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles sont en petit nombre ; pour peu qu'ils soient malades, ils sont dégoûtés, ont le front fort chaud & ne tettent point.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils sont atteints de quelqu'infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres ; les signes qu'ils donnent de maladie sont les mêmes qu'aux brebis ; il n'y a de la différence que dans les remédes : ainsi, lorsque les agneaux ont la fiévre, on prend du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluie, qu'on leur fait boire.

Quand les agneaux mangent de l'herbe encore mouillée de rosée, la grattelle leur vient au menton. Pour les en guérir, on prend de l'hyssope avec du sel broyé ensemble, & on en frotte le palais, la langue & tout le museau de l'agneau ; ensuite on lave la grattelle avec du vinaigre, & on la frotte après avec de la poix-résine fondue dans du sain-doux. Quelques-uns prennent du verd-de-gris & deux fois autant de vieux-oing ; ils incorporent bien le tout à froid, & en frottent la grattelle. D'autres mêlent dans de l'eau des feuilles de cyprès broyées qu'ils y laissent macérer ; ensuite ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des agneaux, on emploie les remédes qui viennent d'être enseignés pour les brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres sympathisent assez avec les brebis quant à la nourriture; mais quant au naturel, celui des chevres est très-difficile: les boucs sont fort lascifs, & les chevres très-vives, agiles & légeres. Dans quelques provinces on appelle les chevres *Bigues*, & dans d'autres *Cabres*, & les jeunes chevreaux *Cabrits*. On fait des troupeaux de ces animaux; ils coûtent peu à nourrir, & rendent bien du profit, quand ils sont d'une bonne espéce; ils aiment les lieux montagneux, & trouvent de quoi vivre dans les landes & dans les campagnes les plus stériles. Dans les pays de montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étable; mais il leur en faut dans les endroits où l'on en nourrit peu, sur-tout dans les pays qui ne sont point chauds, parce que ces bêtes craignent beaucoup le froid.

Profits qu'on tire des Chevres & Boucs.

1°. Ces profits sont plus considérables qu'on ne croit: leur chair, leur lait, leur graisse, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en proviennent & qu'on appelle chevreaux ou cabrits, en sont les principaux articles; & les chevres sont d'une si médiocre dépense, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorsqu'elles font leurs petits. Dans les autres tems, on a toujours à la campagne de quoi les nourrir sans qu'il en coûte.

2°. Le chevreau vient à peu près comme l'agneau, quand les oiseaux s'apparient, & que les grosses bêtes sont en rut. Outre la rareté de bonnes viandes dans cette saison, la chair de chevreau est fort bonne, tendre & délicate, pourvû qu'il n'ait pas passé six mois: c'est pourquoi, quand on est en lieu de débit, on trouve assez son compte à s'en défaire jeunes aux Particuliers ou aux Rôtisseurs, qui les vendent par quartiers, & qui les font souvent passer pour agneaux. Il y a pourtant plus de profit à les élever, soit pour garnir le troupeau, ou pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles, & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des boucs & celles des chevres, sur-tout quand ces bêtes sont grasses, sert aussi parmi les alimens, particuliérement quand elles sont jeunes, quoique cette chair soit un peu dure & difficile à digérer; mais il faut que le bouc ait été châtré. On sale de toutes ces chairs pour la provision de la maison, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles sont solides & nourrissantes, soit qu'on les prenne fraîches ou salées. On engraisse aussi les chevres & les boucs, parce qu'on fait du suif de la graisse qu'on en tire.

3°. Les chevres donnent beaucoup plus de lait que les brebis, & il est beaucoup plus sain & meilleur, quoique la chair de chevre ne soit pas si saine que celle de brebis. On trait les chevres soir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles sont bien nourries. Comme ce lait ce caille aisément, on en fait beaucoup de fromages, & ils sont assez bons, sur-tout en Languedoc & en Provence, où le menu peuple se nourrit de lait de chevre, & vend celui de vache. Les chevres se laissent tetter aisément, même par les enfans; aussi leur lait est d'un usage fort commun en médecine. Ceux qui veulent le ménager, ne laissent les chevreaux sous leurs meres que quinze jours ou trois semaines: après ce tems ils les vendent, pour commen-

cer à traire leurs meres. C'eſt folie que de vouloir tirer de la crême du lait de chevre pour en faire du beurre; il n'eſt pas aſſez gras pour cela, & le beurre de chevre eſt toujours blanc & a toujours un goût de ſuif.

4°. L'on ſe ſert du poil de chevre à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots; & les peaux de chevres & de boucs ſervent à différens uſages: elles contrefont les chamois; on les paſſe pour en faire du parchemin, du maroquin, des habillemens on en fait auſſi des outres ou vaiſſeaux pour transporter des vins & huiles, ſur-tout en Provence & en Languedoc. En Orient, on ne traverſe les rivieres que ſur des peaux de boucs, & on navige ſur l'Euphrate avec des radeaux portés ſur des outres. Il faut vendre les peaux de boucs avant l'hiver, parce que la gelée y fait tort, c'eſt pour cette raiſon qu'on les tue au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux ſont gras: enſorte que leurs peaux & leur chair en ſont meilleures. Pour garder ces peaux, il eſt néceſſaire de les mettre en un lieu ſec & aïré, qui ſoit hors de la portée des chiens, des chats & des rats: il faut même, autant qu'on le peut, les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre; autrement la vermine s'y mettroit bientôt. On en tire aſſez d'argent dans les pays où le commerce de ces beſtiaux eſt en uſage, outre le profit qu'on tire de leur chair, en les engraiſſant après les avoir fait châtrer: c'eſt pourquoi on n'y en laiſſe d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'eſpéçe; car quand ils ſont châtrés, ils croiſſent bien mieux, ont meilleur goût, & engraiſſent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graiſſe fondue eſt un aſſez bon ſuif, qu'on mêle avec celui de bœuf & de mouton.

6°. Le ſang, le ſuif & la moëlle de bouc, la fiente de chevre & le fiel de chevreau, ont auſſi leur vertu particuliere en médecine.

7°. On trouve quelquefois dans la veſſicule du bouc & de la chevre, de petites pierres qui reſſemblent au véritable béſoard; & elles ont, comme cette pierre précieuſe, la vertu de réſiſter au venin, & d'exciter les ſueurs.

8°. Le fumier de chevre eſt gras & chaud comme celui des brebis.

Du choix & de la nourriture des Chevres & Boucs, & des ſoins qu'il en faut avoir.

Une bonne chevre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mamelles groſſes, & les pis gros & longs; il faut auſſi qu'elle ſoit large du derriere, qu'elle ait les cuiſſes fortes, & les jambes groſſes & court-jointées. Quant à la couleur, les Chevriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles paſſent pour avoir plus de lait. Il y en a pourtant qui croyent que celles qui ſont noires ou rougeâtres, donnent de meilleur lait, & qu'elles ſont plus légeres, plus éveillées, plus robuſtes, moins ſujettes à avorter & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes, paſſent pour être beaucoup meilleures & plus aiſées à familiariſer avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an juſqu'à cinq, quoiqu'elles portent juſqu'à près de ſept ans.

Le bouc doit avoir le corps grand, les jambes groſſes, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main, les oreilles grandes & pendantes, & la barbe longue & touffue: ceux qui ont des cornes ſont moins eſtimés, & ils paſſent pour être trop pétulans & dangereux.

Les chevres ne vivent guères plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux juſqu'à ſept au plus: le bouc doit avoir deux ans, & n'en pas paſſer quatre ou cinq: paſſé cet âge, il n'eſt plus bon qu'à châtrer & à engraiſ-

ser. Il vieillit bientôt, parce qu'il est fort lascif: c'est aussi pourquoi il ne faut point l'abandonner de trop bonne heure à la lubricité. Un seul peut suffire à cent cinquante chevres pendant deux mois, & il n'est de bon service pour les saillir que pendant trois années de suite. On tient que pour l'apprivoiser & pour empêcher qu'il ne s'enfuie, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les pays où l'on nourrit beaucoup de chevres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier, que de les choisir séparément, afin qu'elles s'accordent mieux entr'elles, & qu'elles ne se quittent point quand elles vont aux champs.

Les chevres aiment les pays montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur est nuisible, & le froid encore plus: cependant on voit souvent ces bêtes capricieuses dormir au soleil ardent sur la pointe d'un rocher, plutôt qu'elles ne le feroient sur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenues proprement; l'humidité & la fange leur sont contraires, & le fumier les rend malades: c'est pourquoi il faut nettoyer leur étable tous les jours, & y mettre toujours de la litiere fraîche durant l'hiver: en été elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La chevre & le bouc habitent volontiers avec les brebis, on dit même avec le tigre; mais ils haïssent le loup, l'éléphant & l'oiseau qu'on appelle tette-chevre, fresaye ou effraye, parce que c'est une espéce de chat-huant, d'une figure effrayante, qui vient la nuit tetter les chevres, ce qui leur fait perdre le lait & souvent la vûe. La morsure des chevres est pernicieuse aux arbres, sur-tout à l'olivier; il devient stérile pour peu qu'elles le léchent. On dit que la chevre devient enragée quand elle mange du basilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de laurier-rose ont trempé quelque tems. Ces animaux marquent aussi de l'aversion pour le pain & les autres alimens sur lesquels on a soufflé, ou ausquels la salive de l'homme a touché: le miel & la vigne leur sont contraires. Je laisse à penser ce qu'il plaira.

L'aiguail, autrement dit la rosée, qui ne vaut rien aux brebis, est fort salutaire aux chevres; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître auparavant qu'elle soit tombée de dessus les herbes. Au surplus, on les gouvernera comme les brebis, on les conduira aux champs, & on les ramenera dans la même saison & aux mêmes heures; & même quand on n'a que quelque chevre ou bouc, on les mene avec les brebis, & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on doit avoir un Chevrier pour en avoir soin & les conduire. Il est nécessaire qu'il soit agile & robuste, pour les suivre par-tout à travers les montagnes & les broussailles, & les défendre du loup ou autres bêtes dangereuses. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail est extrêmement indocile.

Jamais chevre ne mourut de faim, & l'herbe n'est jamais assez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

En hiver, pendant les pluies, la neige & les frimats, il ne faut point les sortir de l'étable; on les y nourrit avec des petites branches de vigne, d'orme, de fresne, de mûrier, de châtaignier, de noyer, ou autres arbres ausquels les feuilles tiennent, ou bien avec des herbes ou des choux: on cueille les petites branches & les herbes au mois de Septembre, on les laisse sécher au soleil, & on les garde dans un fénil ou sur quelqu'échafaudage à couvert de la pluie. Les raves, les navets & les joncs-marins sont encore une nourriture plus aisée, plus substantielle & plus fructueuse pour les chevres, boucs & chevreaux. Il n'y a qu'à voir ce que j'en ai dit ci-devant, page 260.

Ces animaux ne se nourrissent pas seulement de toutes sortes d'herbes & de

feuilles fraîches ou séches; ils broutent encore les épines & les ronces, quelque piquantes qu'elles soient; ils vont les chercher le long des haies, des buissons & des haliers, dans les bois, sur les rochers les plus escarpés, sur les montagnes les plus stériles, & dans les endroits remplis de précipices; ils y vont légérement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, sans que jamais aucune herbe les incommode: ils broutent les bois, & sur-tout les arbres fruitiers, dont ils sont très-friands, ainsi que des choux & autres légumes. On les voit encore souvent lécher les murs & les rochers où il y a du salpêtre, ce qui les rend sains & d'un tempérament différent des autres animaux domestiques, car les chevres se plaisent à reposer sur la terre la plus dure sans aucune litiere, & souvent, comme nous l'avons dit, à dormir au soleil sur la pointe d'un rocher. Les landes sont leurs véritables pâturages; & c'est en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne sont propres à autres choses. Les chevres aiment particuliérement à brouter les arbousiers, les alaternes, le cytise sauvage, & le petit chêne verd; mais la sabine & l'herbe aux puces ou couyza, leur sont mortelles, de même que les feuilles & le fruit du fusain, à moins qu'un flux de ventre ne les sauve. Le pouliot les fait bêler; & il y a des gens qui disent que, quand une chevre a mordu & arraché une plante de panciaut ou chardon à cent têtes, tout le reste du troupeau s'arrête à l'examiner avec une espéce d'étonnement, & ne se remet à paître que quand le Chevrier a été arracher cette plante à la chevre qui l'a enlevée. Les chevres aiment encore les féves & les figues: le trop de glands les fait avorter.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feuille; ou bien on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame: au surplus, il n'y a qu'à avoir soin de ne les pas laisser manquer d'eau, de les faire bien boire soir & matin, & de les tenir chaudement en hiver: c'est pour cela qu'on met toujours la porte de leur toit du côté du midi.

Quand il fait beau dans cette saison, & qu'il n'y a point de neige sur la terre, on les mene aux champs depuis neuf heures du matin jusqu'au soir; car elles craignent moins le froid médiocre & le serein, que la neige, les vents & les frimats.

En été, on les mene deux fois aux champs, la premiere dès la pointe du jour, pour leur faire paître la rosée, qui leur fait avoir beaucoup de lait, & qui les met en bon corps: on les ramene sur les neuf heures, pour les enfermer jusqu'à trois, qu'elles retournent paître jusqu'à la nuit. Le Chevrier doit toujous empêcher qu'elles ne paissent dans les marécages.

On trait les chevres deux fois le jour, matin & soir, jusqu'à ce que les froidures fassent tarir leur lait. On commence à les traire, si l'on veut, quinze jours après qu'elles ont chevroté. Ordinairement elles donnent du lait, comme il est dit ci-devant, pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Tems de faire saillir les Chevres: Soins nécessaires quand elles chevrotent: Des Chevreaux; & de l'engrais des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres sont en chaleur depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois, ensorte qu'étant saillies dans l'automne, & nourrissant leurs chevreaux environ un mois, ils sont bons à manger vers Pâques: quand on leur donne le bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre, elles trouvent dans le tems qu'elles chevrotent, de quoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feuilles des bois & les herbes renaissent, & leur font une bonne & ample nourriture.

Si

Si l'on veut avoir des chevreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire saillir les chevres cinq ou six mois auparavant : mais cela n'est bon que pour avoir de bonne heure des chevreaux à manger ; sans cela, il vaut mieux faire accoupler les chevres dans le mois de Novembre, pour que, quand elles chevroteront, elles aient abondance de nouvelles herbes, & par conséquent de lait.

Nous avons dit que la chevre ne doit point être livrée au bouc avant qu'elle ait deux ans ; & que passé sept, elle n'est plus bonne à porter. Nous avons dit aussi que le bouc n'est bon aux fonctions génitales que pendant trois ans, & qu'il doit avoir un ou deux ans, & n'en pas passer quatre ou cinq : au moyen de quoi il peut servir à cent cinquante chevres pendant deux mois. La chevre est si lascive, qu'elle s'accouple dès l'âge de sept mois, quand on la laisse faire.

Quand on fait saillir les chevres, il faut bien nourrir le bouc. Quand il a sailli une fois, on lui donne sept ou huit bouchées de son & de foin à manger ; ensuite on le met en exercice avec la même chevre : il y en a même qui la lui font saillir trois fois de suite, afin qu'on soit sûr qu'elle est pleine.

Quand le bouc est fort, & que la chevre est bonne, elle donne assez souvent deux & même trois chevreaux d'une portée : cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La chevre souffre beaucoup quand elle chevrote ; c'est pourquoi il est nécessaire d'y veiller. Un jour ou deux avant sa délivrance, & dix à douze jours après, il est bon de la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, on ne doit pas souffrir qu'elle nourrisse son petit ; il faut, pour cela, qu'elle ait trois ans : si elle n'a pas cet âge, on fera nourrir son chevreau par une autre chevre ; il n'y en a point qui ne se laisse tetter aisément. Il ne faut pas non plus laisser jamais plus d'un chevreau à nourrir à la même chevre : c'est pourquoi, si elle en a eu plusieurs d'une portée, on ne lui laisse que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres chevres ; c'est le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts chevreaux, & de faire par conséquent un bon troupeau.

On nourrit aussi les chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance : la semence d'orme, de cytise ou de lierre leur est bonne, de même que les cimes de lentisque & les feuilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de quinte-feuille, ou les faire paître dans des lieux où il y a beaucoup de dictame ; ou bien les nourrir de raves, naveaux & de sain-foin, comme nous l'avons dit ci-dessus, Au reste, on éleve les chevreaux comme les agneaux ; & il faut y employer les mêmes soins ; & en cas de maladies, les mêmes remédes que nous avons enseignés pour les brebis & les agneaux, page 327.

Les chevres alaitent ordinairement leur petit un mois : si on veut ménager leur lait, on peut leur retirer le chevreau à quinze jours pour le vendre ; mais cela ne s'observe que quand on a peu de chevres : quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les chevreaux qu'à les vendre petits ; on se défait seulement de quelques-uns, & on éleve tous les autres, soit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau, & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair, & des chevreaux qui en proviendront.

Quant aux boucs ou chevreaux mâles, on les châtre presque tous à six mois ou un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate ; ce qui les rend d'un débit bien meilleur : c'est pourquoi on ne laisse de chevreaux entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau ; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puisqu'un bouc suffit à cent ou cent cinquante chevres.

Les boucs ne prennent graisse que quand ils sont châtrés ; & ils ne sont bons

non plus que les chevres, que quand ils ſont gras : c'eſt alors qu'on les vend ou qu'on les tue pour la proviſion de la maiſon.

Pour engraiſſer les chevres & les boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils ſe plaiſent, & où ils trouvent aſſez de nourriture. Les chevres ſont contentes, pourvû qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'hiver elles ſoient chaudement : on peut auſſi, pour les engraiſſer, les nourrir de choux ou de raves, naveaux & ſain-foin, dont nous avons parlé ci-deſſus pour les brebis.

Des maladies des Chevres.

Le tempérament des chevres ſympathiſe ſi bien avec celui des brebis, que leurs maladies ſont les mêmes, & par conſéquent les remédes, à l'exception néanmoins de celui de la fiévre, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis ; ſavoir, l'hydropiſie, l'enflure après qu'elles ont chevroté, & le mal-ſec.

Les chevres ſont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeau : ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture : c'eſt pourquoi, lorſqu'on voit quelque chevre atteinte de ce mal, on doit la ſéparer & s'en défaire, car il n'y a point de remède ; & il faut ſaigner toutes les autres, pour calmer la fermentation du ſang & en diminuer le volume ; ne les point laiſſer paître de tout le jour, & les jours ſuivans ne les faire pâturer qu'une fois : cette diete les préſerve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur, pour quelqu'autre cauſe que ce ſoit, il faudroit leur donner à manger des joncs & des racines d'aubeſpine pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, ſans leur donner autre choſe à boire : ſi cela ne les guérit pas, il faut les vendre, ou les tuer & les ſaler pour la proviſion de la maiſon.

On dit que les chevres ne ſont jamais ſans *fiévre*, & qu'elles meurent auſſitôt qu'elles ne l'ont plus : mais cette opinion n'a nulle apparence, puiſque la chevre ne pourroit pas vivre avec une fiévre continuelle, & encore moins être ſi légere, ſi alerte, avoir l'œil ſi vif & être ſuſceptible d'embonpoint. Ainſi il eſt à croire que ce que quelques gens prennent dans la chevre pour des ſignes de fiévre, ſont des ſignes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avouer qu'il eſt quelquefois attaqué d'un mal, dont les ſymptômes approchent de ceux de la fiévre : c'eſt à peu près le mal contagieux dont je viens de parler ; & on l'appelle fiévre putride ou peſtilentielle, parce qu'elle fait, en peu de tems, beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chevres, qui en ſont attaquées, deviennent tout d'un coup languiſſantes & abattues, maigriſſent & meurent en peu de tems. Cette fiévre leur vient preſque toujours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs, & met le ſang trop en mouvement : c'eſt pourquoi on les met à part, on les ſaigne, & on les fait jeûner & repoſer juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait remiſes, on ſaigne auſſi le reſte du troupeau, & on ne le laiſſe paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*Hydropiſie* vient aux chevres pour avoir bû trop d'eau. Pour les en guérir, avant qu'elle ſoit formée, il leur faut faire une ponction au-deſſous de l'épaule, afin de faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre : on met ſur la ponction une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de ſain-doux pour guérir la plaie.

L'*Enflure* vient aux chevres après qu'elles ont chevroté : la matrice leur enfle ſouvent, ou à cauſe des grandes douleurs qu'elles ont ſouffertes en chevrotant, ou parce que l'arriere-faix n'eſt pas bien venu ; ce qui leur cauſe un grand déſordre : pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-ſeptiers de vin doux cuit.

Le *Mal-sec* se connoît quand elles ont les mamelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait : ce mal leur vient des grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frottant les mamelles avec du lait bien gras, ou, pour mieux faire, avec de la crême. Au lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'étable, & les y nourrissent de feuilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des Chevres Indiennes, qui sont d'un grand rapport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe des vaches & des brebis Indiennes, dont la race est établie en France, on en a aussi amené des chevres qui font beaucoup de profit par-tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez eux : ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. Elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres ; il est meilleur, & le fromage aussi : elles donnent presque toujours deux chevreaux : elles ont le poil plus fin & en plus grande abondance ; on en fait, entr'autres, de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainsi qu'on fait les barbets, dont la race est aussi venue de barbarie. Les Anglois ont dispersé ces chevres Indiennes dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons pour les vaches & les brebis qu'ils avoient amenées des mêmes pays ; & par-là ils ont sû mettre à profit les côtes les moins fertiles, & établir chez eux de belles races de bestiaux de grand rapport. C'est par la quantité des établissemens & des soins de cette espéce que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, soit en manufactures, commerce de cuirs ou autres, qui les ont rendus riches & puissans. La France leur a envié, ou plutôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages ; mais c'est aux particuliers à la soutenir par leurs soins.

La race de ces chevres de Barbarie ou des Indes a passé en France ; & l'on appelle, en Provence, *Besons*, les chevreaux qui en viennent : mais nous en avons peu ; il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du Royaume où l'on nourrit des chevres. La chose est fort aisée, puisque, sans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence par la voie de Marseille, ou d'Angleterre & de Hollande : il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes soins qu'à nos chevres communes, à peu près comme je l'ai dit des brebis Flandrines & Espagnoles, qui viennent des mêmes pays. Par-là on aura de belles & fortes chevres, dont chacune portera deux chevreaux par an ; on les aura de bonne heure, on les engraissera & on les vendra cher, ou ce seront des boucs bons & vigoureux, qui serviront deux & trois fois plus de chevres que les nôtres ; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne sont point propres aux vaches ni aux brebis, ensorte qu'il n'y aura point de terrein perdu. Quoique les chevres aiment les broussailles & trouvent à brouter par-tout, elles s'accommoderoient bien des bons foins si on vouloit les y mener. Voyez & pratiquez, pour ces chevres étrangeres, ce que nous avons dit ci-devant, pages 257 & 310, des vaches & des brebis, qui viennent des mêmes pays, & qui font tant de profits.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

LE cochon est un animal fort sale, fort gourmand, & qui fait du dégât partout où il passe; cependant c'est un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une truie porte deux fois l'année, & donne, à chaque fois, depuis dix jusqu'à quinze cochons; on a même vû des truies, en France, qui en ont eu jusqu'à trente-sept d'une seule portée; au lieu qu'une vache & une brebis ne portent qu'une fois l'année, & ne donne qu'un petit à-la-fois: ainsi, une truie, qui donnera trente cochons par an, rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ses cochons, à l'âge de trois semaines, un écu ou quatre livres, comme ils ont coutume de valoir. Le cochon vient à merveille, dans tous les pays, & il est d'un très-grand usage, parmi les alimens, chez toutes les nations, excepté les Juifs & les Mahométans.

La chair de porc est agréable & nourrissante; bien des gens se font un régal d'un cochon de lait. On mange le porc frais & salé, & le salé est plus sain. La chair des truies n'est pas d'un goût si agréable que celle du cochon. La chair, la graisse ou le lard, les langues de cochon, soit fumées ou fourrées, ses pieds, qu'on appelle des bas de soie, ses intestins, ses visceres & ses autres parties, sont toutes en usage parmi les alimens. La panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de cochon, ont tous des propriétés particulieres, dont nous parlerons ailleurs. On dit, en proverbe de campagne, *A chaque Porc vient la Saint Martin*, parce que c'est principalement dans ce tems qu'on vend les porcs, ou qu'on les tue pour la provision de la maison: on en fait du petit salé, du lard, des jambons, du boudin, des saucisses, des andouilles, &c. On en fait encore du saindoux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au Chapitre des provisions de la maison. Les soies de cochon ont aussi leur usage: on en fait de gros pinceaux, des vergettes & des brosses: elles servent aussi aux Cordonniers & Savetiers, & même aux Lapidaires pour polir les diamans.

Malgré la fécondité des truies, & les différens usages que l'on fait du porc, on n'éleve point tant de ces animaux que de brebis: il y a pourtant quelque pays où l'on en fait un grand commerce: & il y a des gens qui les vont acheter de ferme en ferme, & qui en font des troupeaux, qu'ils mettent à la glandée, & les vendent ensuite dans les foires & dans les marchés. Les gros Fermiers ont aussi toujours soin d'en bien garnir leur basse-cour; c'est de l'argent comptant qu'ils trouvent, quand ils veulent les vendre, & c'est une provision toujours prête à prendre pour la maison. La richesse des Provinces de la Vestphalie, dans la basse Allemagne, consiste à nourrir une quantité prodigieuse de pourceaux, qui ont la chair plus ferme & plus délicate que celle des autres pays: témoins les bons jambons de Mayence.

Le cochon n'est jamais plus content que quand il est dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure; il mange de tout, n'est presque jamais rassasié, & vole toujours la mangeaille des autres: cependant il lui faut de la paille fraîche & beaucoup de propreté à l'étable, pour qu'il ait la chair plus ferme & plus fine.

On prétend qu'il hait le loup, les belettes, les scorpions, l'éléphant, la salamandre; mais ce qui est de certain, c'est qu'il est fort sujet à la ladrerie, aux scrophules & à l'angine.

On ne doit point se mettre en peine de l'air & de la situation du lieu pour nourrir des cochons, parce qu'ils se plaisent & multiplient par-tout; les bois sont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des feuilles & des fruits, & sur-tout à cause de la glandée.

Choix des Truies & des Verrats.

On appelle verrat un cochon qui n'est point châtré; c'est le mâle de la truie. Le mot de cochon signifie proprement un porc châtré, quoique, par ce mot de cochon, on entende assez communément les truies, les verrats, le cochon de lait & le cochon châtré; de même que par le mot de porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'est pour manger, le cochon doit être choisi ni trop jeune ni trop vieux. gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands ou de faines, de féves, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'est pas si estimée que le mâle; mais il faut qu'il ait été châtré & engraissé: plus le porc est châtré jeune, meilleur il est. Le cochon de lait bien rôti, vaut sans doute beaucoup mieux, du moins pour le goût; car on prétend qu'un cochon, qui n'est ni trop jeune ni trop vieux, est plus convenable pour la santé: il y a aussi plus de profit à élever les cochons de lait pour garnir la basse-cour; mais quant à la table, le cochon de lait doit être choisi très-jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramassé, ayant la peau fraîche & luisante, & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du troupeau, il faut choisir le verrat plus quarré que long, court & ramassé; ayant la tête grosse, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & gros, le ventre avalé, les fesses grandes & larges, les jambes courtes & grosses, & la soie épaisse & noire, si c'est pour un pays froid; au lieu que, si c'est pour un pays chaud, on prend le verrat avec peu de soie. Un bon verrat suffit à dix truies; &, quoique cet animal soit amoureux dès l'âge de six mois, il n'est bon pour les truies que depuis un an jusqu'à quatre ou cinq.

La truie doit être choisie de long corsage, avoir le ventre ample & large, les tettins longs, & être d'une race féconde & tranquille: au surplus, on observera la même chose qu'au choix du verrat. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou même sept; elle porte quatre mois, cochonne dans le cinquiéme, & cochonne deux fois l'année: elle rentre en amour trois semaines ou un mois après qu'elle a mis bas; quoiqu'elle continue de nourrir ses petits, à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne la maigrisse, & ne diminue son ardeur pour le mâle, elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle soit pleine; ce qui est contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toits à Porcs & du Porcher.

Nous avons dit ci-dessus, au Chapitre de la Basse-cour, qu'il falloit avoir deux toits à porcs au moins, pour mettre le verrat à part, de peur qu'il ne fatigue trop les femelles, ou qu'il ne s'épuise lui-même, ou ne fasse avorter celles qui sont pleines, & ne mange les petits. Chacun de ces toits, qu'on appelle en quelques endroits *Sou* ou *Seu*, doit aussi être bien pavé, & les murs bien garnis de douves ou de planches, afin que les cochons ne fouissent point la terre de leurs étables, que l'ordure & le mauvais air n'y restent point, & qu'ils n'en percent point les murs ou parois.

Les cochons, quoique sales, veulent une litiere propre; c'est pourquoi il faut

leur donner souvent de la paille fraîche, & nettoyer avec soin leurs étables : la propreté les engraisse presqu'autant que la nourriture, & les fait bien dormir, ce qui leur fait bon corps ; car le cochon est d'un naturel à toujours manger ou dormir ; ce n'est que par-là qu'il prend chair & graisse : plus il est entretenu nettement, plus il devient beau, gras & fort.

Pour fermer leur toit, c'est assez d'une porte faite avec des barreaux de bois, éloignés l'un de l'autre de quatre pouces.

Le Porcher, qui en aura soin, & qui les conduira, sera jeune, matineux, alerte & robuste, pour les mener de bonne heure aux champs, & empêcher qu'ils ne fassent du dégât à force de fouiller, sur-tout dans les jardins & près des haies & murs : il veillera après les truies qui doivent cochonner, tant pour les secourir, que pour empêcher que les verrats ne blessent les meres & les petits, & que les meres ne mangent leur arriere-faix.

Il doit aussi être actif, moderé & industrieux pour bien gouverner un bétail si indocile & si gourmand. Un Porcher peut conduire cinquante à soixante cochons de différens âges. Il sera attentif à observer tout ce qui est dit dans ce Chapitre, tant pour bien nourrir que pour bien soigner ses bestiaux, en quelqu'état qu'ils se trouvent : il en saura le nombre, connoîtra les jeunes & les vieux, aura soin particuliérement des truies pleines, pour les enfermer & les faire cochonner heureusement : il marquera le nombre des cochons qu'elles auront faits, distinguera les mâles & les femelles, empêchera qu'ils n'aillent tetter d'autre que leur mere ; car ils sont forts sujets à se mêler hors de leur toit, & à aller tetter la premiere venue des truies qui se laissera faire : c'est pourquoi il est bon que le Porcher mette à part chaque truie & ses petits, & qu'il les marque sur le nez ou ailleurs, avec de la poix ou de la craie, d'une même marque, pour qu'il puisse les reconnoître ; & il rafraîchira cette marque de tems en tems.

De la nourriture & du pâcage des Cochons.

On éleve des cochons dans toutes sortes de terreins, soit terres labourables en friche, montagnes ou vallons, marais & prés, bois & haute futaie ou autres ; & les lieux fangeux.

Les bois sont cependant ce qu'il y a de meilleur, à cause des glands, des faines, des châtaignes & autres fruits sauvages : c'est la nourriture qui leur plaît le plus, & qui leur fait prendre une bonne graisse, sans qu'il en coûte beaucoup. On les mene paître ces fruits dans les bois en automne, & on leur en amasse aussi pour l'hiver, comme nous l'allons dire. Le gland leur donne plus de corps, plus de chair & de fermeté que la faine ; mais la faine les rend plus gaillards, & la chair en est plus aisée à cuire & à digérer, quoique plus huileuse.

Les marécages & les terres fangeuses & limoneuses sont encore très-bonnes pour les cochons, parce qu'en s'y vautrant & fouillant aisément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourrissent, sur-tout quand il y a beaucoup de glaieuls, joncs, roseaux & autres herbes aquatiques.

On les engraisse aussi dans les champs labourés, quand ils sont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits sauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abattus & tous ceux qui sont pourris, des feuilles de vignes & d'arbres, comme de figuier, noyer, mûrier, orme, chêne & hêtre : on en fait même des amas, qu'on laisse sécher pour les garder ; &, pour les leur donner, on les fait bouillir, & on y mêle un peu de son. Les châtaignes, les figues & les olives bouillies leur sont très-bonnes ; c'est pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits sont fort abondans. Les jardins fournissent les

choux, les raves, les naveaux, les citrouilles, les concombres, les melons, les féves, & quantité d'autres fruits, herbes, légumes & racines, dont on les nourrit dans l'arriere-ſaiſon : on leur donne auſſi des joncs marins pilés.

On les mene paître depuis le mois de Mars juſqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour ; le matin, après que la roſée eſt diſſipée, (car elle ne vaut rien aux cochons) juſqu'à dix heures, & depuis deux heures après midi juſqu'au ſoir ; depuis le mois d'Octobre juſqu'à celui de Mars, on les laiſſe paître pendant tout le jour, pourvû qu'il n'y ait ni neige, ni pluie, ni vent.

En quelque tems que ce ſoit, ſur-tout pendant la canicule, il ne faut jamais leur laiſſer ſouffrir la ſoif ; elle les amaigrit tout-d'un-coup & leur cauſe la fiévre : on connoît qu'ils ont bien ſoif, à une petite toux ſéche ; il n'y a qu'à avoir ſoin de les faire toujours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maiſon non plus qu'aux champs : le petit lait leur eſt excellent pour appaiſer la ſoif & les mauvaiſes ſuites qu'elle peut avoir.

Les cochons ſont ſi gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner quelque choſe au retour des champs, principalement l'hiver : on leur fait chauffer les lavûres d'écuelles ou le petit lait des fromages ; ou bien on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du ſon dans un peu d'eau tiéde : cela les attire tous enſemble au gîte & leur fait bon corps : il eſt bon de leur en donner autant le matin.

Il eſt encore à propos de leur donner de tems en tems du grain, quand la pâture eſt rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin eſt encore nouvelle, parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit : le grain corrige la crudité de la nourriture, il ſupplée à ſa rareté, & fortifie les cochons. Ceux qui ont été nourris de grains, ſont meilleurs que ceux nourris de glands ; de même que ceux-ci valent mieux que ceux nourris de ſon ou de farine.

Tems de faire ſouer les Truies, & des ſoins néceſſaires quand elles cochonnent.

Nous avons parlé du choix de la truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doit avoir. Nous avons di[illegible] que les truies portent deux fois l'an, & qu'elles ſe font couvrir, quoiqu'elles ſoient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes.

On connoît que la truie eſt en chaleur, quand on la voit ſouvent ſe vautrer dans la boue ; mais il ne faut pas la lâcher au mâle, qu'elle n'ait un an.

La bonne ſaiſon de la faire *ſouer*, c'eſt-à-dire lui donner le mâle, eſt en Février, Mars & Avril, afin que, comme la truie cochonne dans ſon cinquiéme mois, les petits naiſſant en Juin, Juillet & Août, ſoient aſſez forts pour réſiſter à l'hiver ſuivant. La méthode de ceux qui font ſouer leurs truies plus tard, comme en Mai & Juin, & qui ont par conſéquent des petits en Septembre & Octobre, eſt très-mauvaiſe, parce que les petits cochons tardifs ne ſe fortifient point durant les froidures, ſouvent même ils y périſſent, ou ils ne viennent jamais ſi beaux que ceux qui ſont aſſez forts pour réſiſter à la rigueur de la ſaiſon.

Le meilleur eſt de faire ſouer les truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le tems de la moiſſon, les meres trouvent abondance de grains & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient enſuite : par-là on a des cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit conſidérable qu'on en fait n'a preſque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de Mai ſont encore fort bons, à cauſe de l'abondance des pâturages ; mais il eſt néceſſaire de donner de plus un peu de grain aux truies, pour qu'elles fourniſſent mieux à la nourriture de leurs petits : s'il en vient

pourtant en hiver, il faudra les tenir bien chaudement dans leur toit, & ne point épargner aux meres le son, le grain, le gland & autres nourritures.

Aussi-tôt que les truies sont pleines, il faut en séparer les verrats, & les laisser avec elles le moins qu'on pourra, soit aux champs ou à la maison, de peur qu'ils ne les mordent & ne les fassent avorter : on doit, sur-tout, avoir bien soin qu'ils n'approchent pas des truies quand elles cochonnent, parce que souvent ils mangent les nouveau-nés.

La truie elle-même mange quelquefois ses petits ; c'est pourquoi il faut qu'elle ait toujours bonne & ample nourriture, sur-tout beaucoup de son, d'eau tiéde, & d'herbes fraîches. Elle est aussi fort sujette à manger son arriere-faix par gourmandise : le Porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une truie donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins : si elle en donne moins, c'est une marque qu'elle n'est point féconde ; c'est pourquoi il faut s'en défaire : si elle en donne davantage, c'est une espéce de prodige.

La truie porte à chaque fois dix, douze & quinze cochons : on en a vû en France qui en ont eu jusqu'à trente-sept ; mais on ne doit lui en laisser que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux, & qu'elle dure elle-même plus long-tems : les autres cochons seront portés au marché au bout de quinze jours ou trois semaines au plus. On gardera les mâles par préférence aux femelles ; parce qu'ils sont toujours meilleurs à nourrir : on ne conserve, tout au plus, qu'une femelle sur quatre mâles, & on ne les sévre qu'à deux mois. Dans les villages éloignés, où le profit des cochons consiste à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres, pour qu'elles puissent nourrir davantage de petits.

Trois semaines après que les cochons sont nés, on commence à les mener paître aux champs, & soir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du son ; on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, qui est le tems de les sevrer ; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reste.

Les cochons, étant sevrés, comme on n'en a pas une si grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample, & au lieu d'eau simple, on leur fait boire soir & matin du petit lait mêlé avec du son, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit lait, on se sert de lavûres de vaisselle : en hiver on les leur fait tiédir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge, avec un peu de son & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ou navets hachés, comme on l'a dit au Chapitre des Brebis. On les nourrit ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à pousser : alors on les envoie tous aux champs avec les brebis ou les vaches ; car ils coûteroient trop à nourrir, & ne viendroient pas si beaux, si on vouloit les élever sans pâture. L'été se passe ainsi à paître ; &, l'automne étant venu, on les engraisse : c'est la saison de le faire.

Tems & maniere de châtrer & d'engraisser les Cochons.

Il faut châtrer les cochons pour les engraisser, & pour qu'ils soient de meilleur goût : ils doivent avoir six mois quand on les châtre : en les châtrant plus jeunes, la chair en est plus délicate, & c'est pourquoi bien des gens les châtrent à quatre mois ; mais ils n'en deviennent pas si beaux. Il y en a qui attendent qu'ils aient un an ; mais plus on attend, plus ils durcissent, & plus ils sont hors d'état de prendre une bonne graisse.

Le printems & l'automne sont les deux saisons propres pour châtrer ; car il est dangereux que, pendant les chaleurs, la plaie ne se gangrene ; & le froid la rend si sensible, que souvent les cochons en meurent.

On

On les châtre par simple incision, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les agneaux : au reste, il n'y a guères de Chaudronniers qui ne soit expert à cette opération.

Les cochons étant châtrés, & ayant environ six mois, c'est l'âge qu'on les engraisse pour les tuer ou les vendre, on les nourrit de grain pur, ce qui fait la meilleure porchaison, ou de son mêlé avec du petit-lait, des choux, &c. ou enfin de glands.

1°. Pour avoir un fort cochon, qui fournisse beaucoup de chair & de bon lard, il faut le prendre à l'âge d'un an, & d'un grand corsage ; puis avoir vingt-quatre boisseaux d'orge, pour lui distribuer en portions égales pendant cinq ou six semaines, qu'on le tiendra enfermé, avec de bonne eau mêlée de son : au bout de ce tems, il sera en état d'être tué & salé.

2°. Si on ne veut pas faire cette dépense, pour disposer les cochons à prendre graisse, il ne faut point leur donner tout d'un coup une forte nourriture ; il suffit que, pendant huit jours, on leur fasse bouillir des choux dans une chaudiere, dans laquelle on mêle du petit-lait, des lavûres d'écuelles & du son : au lieu de choux, on y met des raves hachées ; & quand cette mangeaille est bien détrempée & qu'elle a bien bouilli, on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'on y puisse souffrir la main, & on la donne aux cochons. Après huit jours de cette nourriture, on attache les cochons dans leur toit, pour n'en plus sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras : on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus, soir & matin, que plein leur auge d'eau ou de petit-lait, dans lequel on fait bouillir du son un peu épais : on ne le leur donne que quand il a été refroidi ; on y ajoute un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crue. Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du son bouilli bien épais, & ce jusqu'à ce qu'ils en laissent de reste : de cette maniere ils seront bientôt engraissés.

Les cochons prennent graisse en moins de deux mois, sur-tout les jeunes, principalement quand on a commencé à les faire jeûner deux ou trois jours. Ils deviennent souvent si gros & si gras, qu'ils ne peuvent pas se remuer : & on a vû des souris se nicher dans leurs dos, & y faire leurs petits.

3°. La maniere la plus aisée & la plus ordinaire d'engraisser les cochons, & d'en engraisser beaucoup, avec moins de soin & de dépense, c'est de les mettre à la glandée dans les forêts. On ne les y met que quand le gland est mûr, c'est-à-dire quand il tombe, & que les châtaignes, faines & autres fruits sauvages quittent leur enveloppe : ils y courent avec avidité, & ils engraissent en peu de tems, sur tout quand, le soir au retour du bois, on leur donne à boire de l'eau tiède, mêlée d'un peu de son ou de farine d'ivraie : cette buvée les endort tout saouls, & c'est le moyen de leur faire prendre graisse bien vîte. Les premiers froids de l'automne contribuent aussi à l'engrais des cochons, parce qu'alors il se fait une moindre dissipation d'esprits, & que la nourriture se convertit bien plus en aliment que pendant l'été, d'autant plus volontiers, que trouvant dans cette saison la terre plus dure, ils ne s'amusent pas tant à la fouiller, & vont plutôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les cochons, comme nous l'avons dit, aiment les vers & les racines ; c'est pourquoi ils s'amusent assez à fouiller la terre, tant qu'ils la trouvent molle ; mais comme cette nourriture ne leur est pas si bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au grouin, ou bien on leur fait une incision aux naseaux, pour les leur rendre douloureux, & les empêcher de fouiller.

La glandée est un moyen excellent pour engraisser beaucoup de cochons, qui coûteroient trop à engraisser à la maison ; & on est heureux quand on est à portée de bien des futaies, pour pouvoir y faire les engrais ; car au sortir de-là,

& sans autres soins, le cochon a pris avant d'avoir un an, une très-belle croissance & beaucoup de graisse, ensorte qu'il est en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les bois deux ans de suite : c'est pour cela qu'on voit des cochons si gros & si gras ; car on prétend qu'ils croissent tant qu'ils vivent, comme les bœufs.

Les Fermiers voisins des forêts s'en font adjuger la glandée dans les années abondantes en glands & faines : ils chargent la forêt de cochons maigres qu'ils achetent pour cet effet ; & au bout d'un mois ou de six semaines qu'ils y ont pris graisse, ils les menent vendre au marché ; & ils en remettent d'autres maigres dans la forêt, qu'ils vendent à leur tour, aussi-tôt qu'ils ont acquis leur porchaison : & comme le panage est ouvert depuis le premier Octobre jusqu'au premier Février, ils font deux ou trois levées ou ventes de tout ce bétail pendant chaque glandée ; ce qui fait un profit considérable aux Fermiers qui l'entendent.

Quoique le gland ne doive servir que pour les cochons qui le vont prendre, il faut encore en faire amas dans la saison, pour le garder à la maison : on en donne alors en petite quantité au retour du bois, à quelques cochons choisis, qu'on tiendra enfermés dans l'étable, pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraisser parfaitement, & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graisse. Ce gland amassé servira encore particuliérement pour les cochons qu'on voudra engraisser dans la suite, ou pour nourrir ceux qui sont malades ou languissans, ou bien encore pour ceux qui sont trop jeunes pour être tués : on en donne aussi aux truies, tant pleines qu'autres, & aux verrats ; & si on en a assez pour leur en donner pendant l'hiver & le printems jusqu'à ce que les herbes renaissent, ce ne sera qu'un bien ; c'est pourquoi il faut en amasser en automne le plus que l'on peut ; & si l'année est abondante, on doit en faire provision hardiment pour la consommation du second hiver ; car il est rare que la glandée donne deux années de suite.

Pour le conserver d'une année à l'autre, on le met sécher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela empêche qu'il ne germe, & par conséquent qu'il ne se gâte ; ou bien on le jette en monceaux dans un lieu sec, on l'y laisse suer entiérement sans le remuer ni toucher, que quand il a bien sué : & lorsqu'on veut s'en servir, on en prend toujours du même côté, ne lui donnant de l'air & ne le désamoncelant que le moins qu'on peut ; autrement il germeroit, & pourriroit ensuite.

Mais la nourriture de gland rend la chair de porc huileuse, & le lard mollasse.

Pour engraisser les cochons l'hiver à la maison, sur-tout quand ils ont un an ou dix-huit mois, on les enferme dans un toit à part avec bonne litiere, que l'on renouvelle de tems en tems, pour qu'ils prennent plutôt graisse : on doit leur ménager d'abord la nourriture, & la leur augmenter peu-à-peu : on leur donne les quinze premiers jours des buvées d'eau, dans laquelle on fait bouillir des choux, de gros navets coupés par morceaux, ou des herbages, on y mêle un peu de son pour épaissir l'eau : quand tout est bien remué & refroidi, on le leur donne à manger : les herbages doivent nager un peu dans le commencement ; mais on épaissit la buvée à mesure que la quinzaine avance, de sorte néanmoins que l'eau domine toujours. Au bout de quinze jours on leur ôte les herbages, & on ne les nourrit plus que de son & d'eau : on augmente tous les jours leur portion, & il doit toujours y avoir plus de son que d'eau, même après qu'il a bouilli. On leur fait manger de cette bouillie épaisse tant qu'ils en veulent, & c'est cette forte nourriture & leur grand repos qui leur font prendre graisse en un mois ou deux au plus. On peut leur donner de tems en tems quelques poignées de grain pour les amuser, mais pas assez pour les nourrir, parce qu'on pré-

tend que cela les rend ladres : étant ainsi gouvernés, ils deviennent quelquefois si gras, qu'ils ne peuvent marcher, quand on les sort de leur toit pour les tuer. Bien des Boulangers, Aubergistes, & autres Particuliers, qui ont de reste beaucoup de son & d'autres choses qui seroient perdues, en engraissent ainsi un cochon ou deux pour les envoyer au marché, ou les tuer pour la provision de leur maison. Les cochons ainsi engraissés dans les toits, ont la chair plus délicate & le lard plus ferme que ceux qu'on mene aux bois pour s'y engraisser.

La maniere de saler la chair de cochon est expliquée ci-devant, page 87. On verra au Chapitre de la Cuisine comment se font les andouilles, les boudins, tant noirs que blancs, & les jambons.

Des Cochons d'Inde.

Le cochon d'Inde n'est pas si gros qu'un lapin, & il est ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir ; il a le grouin aigu, de fort petites dents, de petites oreilles rondes, & point de queue : il vit d'herbes, & dès qu'il vient au monde il court, boit & mange. Un cochon mâle d'Inde suffit pour neuf femelles. Ils ne sont bons que pour la curiosité.

Des maladies des Cochons.

On connoît qu'un porc est malade quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coutume, ou qu'il est dégoûté : quelquefois aussi, quoique malade, il ne donne aucun de ces signes. Quand on le voit diminuer, peu-à-peu il faut lui arracher, à contre-poil, une poignée de soie sur le dos : si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe ; mais, si on y voit quelque marque sanglante ou noirâtre, le cochon est malade.

Lépre ou *Ladrerie*. Le cochon y est sujet, à cause de sa gourmandise & de sa saloperie. Quand cette maladie commence, elle rend le porc pesant & endormi ; ensuite sa langue, qu'on lui fait tirer avec un bâton, son palais & sa gorge se chargent de petites pustules noirâtres ; les taches gagnent la tête, le cou & tout le corps ; le cochon se porte à peine sur ses pieds de derriere, & la racine de sa soie est toute sanglante. C'est à ces symptômes que les Langayeurs de porcs, qui les visitent, particuliérement dans les marchés, reconnoissent qu'ils sont ladres.

Cette maladie est difficile à guérir : tout ce qu'on y peut faire, c'est de mettre le porc ladre dans un toit à part, le nettoyer tous les jours soigneusement, & lui donner toujours bonne & fraiche litiere ; ensuite on le saigne sous la queue, on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems se promener. Il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & sa nourriture doit être de marc de vin mêlé avec du son & de l'eau.

La ladrerie ne se connoît pas toujours à la langue, car, souvent, il n'y a que peu ou point de grains ; & cependant, quand on vient à ouvrir le cochon & à le mettre en piéces, on en trouve toute la chair chargée : en ce cas, comme elle est mal-saine, elle doit être jettée à la voierie, & le vendeur de porc en doit rendre le prix ; mais, si la chair est seulement sursemée de quelques grains, le sel la corrige, en la laissant quarante jours en salaison ; & ces sortes de viandes douteuses & corrigées par le sel, se vendent, dans les boucheries ou halles, à un étal séparé, au-dessus duquel doit être pendu un morceau de linge pour avertir.

Indigestion, vomissement, dégoût & mal de rate. La gourmandise des cochons

les rend ſujets au vomiſſement & à l'indigeſtion, & ſouvent les mauvaiſes herbes leur cauſent le dégoût : le vomiſſement leur vient de réplétion, & l'indigeſtion eſt cauſée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le ſimple vomiſſement, ratiſſez de l'ivraie, mêlez-en les ratiſſures avec du ſel, que vous aurez bien fait ſécher, & de la farine de féves, & donnez le tout au cochon avant qu'il aille aux champs.

Et, pour guérir l'indigeſtion ou le dégoût, tenez le cochon enfermé dans ſon toit, afin de lui faire faire diete pendant vingt heures ; enſuite donnez lui beaucoup d'eau tiéde, dans laquelle vous aurez laiſſer infuſer, pendant quinze ou vingt heures, de la graine ou des racines de concombres ſauvages bien pilées. Il eſt bon de donner de ce breuvage, de tems en tems, aux cochons ; il les préſerve de maladies contagieuſes auſquelles ils ſont ſujets.

Les douleurs de rate les prennent auſſi, à cauſe du trop de fruits qu'ils mangent pendant les grandes chaleurs. On les en guérit en leur faiſant boire de l'eau où l'on aura laiſſé macérer du bois de romarin ; il a la vertu de diſſiper les crudités & les enflures intérieures.

Fiévre. On juge que le cochon a la fiévre, quand on le voit baiſſer la tête, la porter de travers, courir dans les champs, enſuite s'arrêter tout court, & tomber étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il panche la tête ; pour le ſaigner à l'oreille oppoſée, & ne lui donner à manger que des choſes qui puiſſent le rafraîchir. On ſaigne auſſi les cochons à une veine qu'ils ont en-deſſous de la queue, à deux doigts des feſſes : pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit, avec un morceau de ſarment, afin de la faire enfler. Quand on en a tiré aſſez de ſang, on y fait une ligature avec de l'oſier ou de la groſſe ficelle ; on tient le cochon enfermé deux ou trois jours, juſqu'à ce que la fiévre ſoit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiéde mêlée de deux livres de farine d'orge.

Enflure. Dans la ſaiſon des fruits, les cochons en mangent ſouvent de pourris, & en ſi grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure deviendroit dangereuſe ſi l'on n'y remédioit : c'eſt pourquoi on fait une décoction de choux rouges, qu'on leur donne à boire ; ou bien l'on mêle de ces choux dans leur nourriture, ou on les nourrit ſimplement de feuilles de murier bouillies dans de l'eau : tout cela diſſipe l'enflure en peu de tems.

Catarre, ſcrophules ou enflure des glandes du cou. Pour guérir les cochons du catarre, ſaignez-les ſous la langue, & frottez le mal de ſel broyé & de pure farine de froment.

Vous emploierez le même remède quand vous verrez qu'un cochon a les glandes du cou enflées, ou le cou plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs groſſieres, qui n'ont point de mouvement. On peut encore faire ſaigner le cochon aux épaules, & lui frotter tout le cou & le grouin de ſel & de farine ; ou bien lui faire avaler, avec une corne, ſix onces de Garum.

Gale. Pour la guérir, on la frotte rudement, à contre-poil, avec de l'eau de leſſive ; enſuite on fait baigner le cochon dans de l'eau claire. Il y a des perſonnes qui frottent la gale avec du tabac infuſé dans de l'eau tiéde, ou avec de l'urine & un peu de fleur de ſoufre. On peut encore ſe ſervir du reméde des catarres.

Peſte. Dès que les cochons en ſont attaqués, il n'y a point de reméde, il faut les jetter : on ne peut donc que les en préſerver. Pour cela, prenez de l'eau claire, faites-y infuſer, pendant un jour, des racines d'afrodille, & la donnez à boire, de tems en tems, aux cochons.

Léthargie. C'eſt quand les cochons, qu'on mene paître, tombent au milieu des champs, & s'endorment au ſoleil. Pour guérir cette maladie, qui leur fait perdre l'appétit & les fait maigrir en peu de jours, il faut les tenir enfermés dans un toit, ſans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures : le lendemain, s'ils ſont altérés, on leur donne de l'eau où l'on a fait macérer des racines de concombres ſauvages broyées. Après qu'ils en ont bû, il leur prend un vomiſſement qui les guérit ; enſuite on les nourrit de pois chiches ou de féves arroſées de ſaumure ; puis on leur fait boire de l'eau chaude, afin de les déſaltérer ; on peut y mêler deux poignées de ſon pour la leur faire avaler.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQUIÉME.

Des Mouches à miel, & des Vers à soie.

ON met au nombre des animaux domestiques ces infatigables & industrieux insectes : c'est pourquoi j'en parle avant que de sortir de la basse-cour, d'autant qu'ils sont également admirables & précieux pour celui qui sçait en connoître les beautés, & en ménager les profits. Ce sont les seuls insectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme ; ils sont, quoiqu'insectes, des merveilles de la nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à miel.

LES *Abeilles* ou *Mouches à miel* sont d'un grand profit à la maison, à cause du miel & de la cire qu'elles y font, & des essaims qu'elles donnent: elles ne coûtent rien à nourrir, & ne demandent seulement que quelques soins.

Dans les pays chauds, une ruche pleine vaut, au maître, neuf à dix livres par an, & au moins, trois ou quatre dans les pays froids, & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année; au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essaims. On seroit trop riche si on pouvoit ramasser tous ces essaims; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cens livres de rente dans un petit jardin. Ceux qui auroient de grands jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles. Dans la moindre maison de campagne on peut en avoir quantité.

Elles réussissent en toutes sortes de climats: il y en a en Hollande & en Moscovie, de même que dans les pays chauds, comme l'Italie & l'Espagne.

Il y en avoit autrefois, en France, beaucoup plus qu'il n'y en a à présent: c'est pourquoi plusieurs de nos Coutumes y ont établi des régles, & plusieurs Seigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme je l'expliquerai ci-après; mais la succession des tems, & les tailles pour lesquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le Paysan que ses ruches, ont diminué notablement le nombre des mouches à miel. Il est pourtant à souhaiter, pour l'abondance publique & pour celle des Particuliers, que l'ancien goût renaisse pour ces admirables & riches productions de la nature; car, pour une ruche de paille, qui coûtera, avec son chaperon, quatre ou cinq sols, le Paysan auroit bientôt du miel, de la cire & des essaims, dont il feroit, en peu de tems, de fortes peuplades & beaucoup d'argent. Par ce moyen, la cire, dont on fait une si prodigieuse consommation dans tout le Royaume, deviendroit aussi commune que le suif: outre cela, le miel, qui seroit très-abondant, & par conséquent, fort commun, fourniroit beaucoup de douceurs aux campagnes; on l'y mangeroit avec le pain, & on en feroit aisément du potage & des breuvages comme on fait en Moscovie.

ARTICLE PREMIER.

Espéces, génération, police & génie des Mouches à miel.

Cet Article est fort curieux, & renferme beaucoup de choses qui sont très-utiles.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille mouches à miel, & les grandes en renferment jusqu'à dix-huit mille.

Trois sortes de Mouches dans chaque ruche.

On remarque, dans toutes les ruches, trois sortes de mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *Abeilles*; elles composent presque tout l'essaim, & sont quelquefois au nombre de seize mille & plus dans une ruche; c'est sur

elles que roule tout l'ouvrage. 2°. Les *Bourdons*, que quelques-uns nomment faux-bourdons, pour les distinguer de certaines grosses mouches, qu'on appelle aussi bourdons, sont d'un tiers plus gros & plus longs que les abeilles. On les distingue encore en ce qu'ils sont d'une couleur plus obscure, & qu'ils n'ont point d'aiguillon. 3°. La *Reine* des abeilles, qui est une mouche plus longue que les bourdons, mais moins grosse à proportion de sa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche est la mere de toutes les autres; c'est d'elle qu'elles proviennent toutes, soit bourdons ou abeilles. On ne voit guères plus de trois femelles dans une ruche, & d'ordinaire, il n'y en a qu'une seule, qui est la reine, sur-tout après l'hiver. On lui trouve la démarche grave & posée, mais c'est parce qu'elle est plus pesante que les autres.

De la Reine.

Chaque ruche a sa reine & ses officiers, qui semble composer la cour & le conseil d'état.

La reine est plus grosse & plus longue que les abeilles; & elle est aussi plus longue & plus grande, mais moins grosse que les bourdons: son ventre est plus large par en haut, & plus étroit par en bas. Dans sa jeunesse, elle est d'une couleur brune; & à mesure qu'elle avance en âge, elle devient, comme les autres mouches, plus rougeâtre. Quand elle avance au tems de déposer ses œufs, son corps grossit, & elle est alors d'une couleur fort éclatante: ses ailes sont très-courtes, & elles ne lui descendent qu'à moitié du corps: son aiguillon est fort grand & un peu courbé: la piquûre en est aussi dangereuse que celle des abeilles, puisqu'elle a une vessie à venin; mais elle ne s'en sert que fort rarement, à moins qu'on ne l'irrite, & alors elle en fait usage.

La reine ne sort jamais, mais elle peut se promener par tous ses états; il semble que sa présence soit toujours nécessaire: elle descend quelquefois à l'entrée de la ruche, pour y prendre l'air & profiter des rayons du soleil: elle ne va point aux champs, comme les autres abeilles, pour y ramasser le miel & la cire; c'est pourquoi elle n'a pas besoin de cuillers ou spatules aux jambes, aussi n'en a-t-elle pas: on verra, par la suite, combien elles sont utiles aux abeilles. Toute son occupation, qui n'est pas un petit ouvrage, est de fournir son royaume d'habitans, & d'envoyer, quand il se trouve trop rempli, des colonies de côté & d'autre. Je veux dire par-là, que toute son occupation est de pondre les œufs, d'où doivent sortir des milliers d'abeilles, non-seulement celles qui renouvelleront sa ruche, mais encore celles qui en sortiront par essaims: en moins de deux mois elle pond dix à douze mille œufs, & pour l'ordinaire, dans une année, le nombre va jusqu'à trente-cinq à quarante mille.

Quoique la reine n'aille point aux champs, elle ne manque pas, pour cela, de vivres: les abeilles, qui en reviennent, ou celles qui sont restées dans la ruche, se font un honneur de lui en présenter: outre cela, il y a des magasins qui en sont toujours remplis; c'est pourquoi elle est sûre d'en trouver en tous tems.

C'est la reine qui donne le mouvement à tout le reste; & une ruche sans reine est un corps sans ame: tout y languit, jusqu'au point que les abeilles abandonnent tout, se dispersent, & périssent l'une après l'autre.

Si la reine ne se trouve point commodément dans la ruche qu'on lui a présentée, ou si quelques ennemis, comme teignes ou autres, l'obligent à la quitter, alors toutes les mouches la suivent; si elle s'attache quelque part, elles viennent

viennent s'attrouper autour d'elle en peloton, elles l'accompagnent & l'environnent par-tout : si elle tombe, ce qui arrive quelquefois, parce qu'elle est plus lourde & qu'elle a les aîles moins fortes, elles s'empressent à lui donner du secours, & ne l'abandonnent jamais. Enfin, quand la reine d'une ruche y est morte, aussi-tôt les mouches cessent le travail, dissipent le miel, désertent toutes, voltigent autour des autres paniers, & périssent plutôt que de rester où leur reine est morte, & d'y vivre sans elle, parce qu'elles voient que leur travail deviendra infructueux, ayant perdu celle qui peuploit leur ruche : elles annoncent sa perte par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, & par des voltigemens continuels à heure indûe, c'est-à-dire, pendant que toutes les autres sont en repos; & c'est un avertissement pour qu'on aille ôter le miel & la cire de la ruche avant qu'elle ait été pillée par les mouches de la ruche-même, ou par les étrangeres. Il faut aussi faire la même chose quand la reine abandonne sa ruche; car alors son peuple, comme il est dit ci-devant, abandonne aussi tout pour la suivre.

Dans le tems des essaims, il se trouve plusieurs reines dans une même ruche, jusqu'à ce que le tems soit favorable pour que la jeune reine aille s'établir ailleurs avec son nouveau peuple; mais, hors ce cas, on ne voit guères deux reines rester dans une même ruche. Si on y met deux essaims ensemble, on trouve, le lendemain matin, une des deux reines morte sur le tablier. S'il s'en est formé plusieurs dans un même essaim, les mouches se partagent, se font la guerre, & l'une des deux reines est sûre d'être massacrée; à moins qu'elle n'aille prendre une demeure séparée; & en ce cas, elles périssent toutes deux avec leurs peuples, parce que les essaims n'ont rien amassé, & qu'ils ne sont point assez peuplés.

Comme le choix, que les mouches font en pareille cas, d'une reine, tombe plus volontiers, à ce que l'on pense, sur la femelle la plus âgée, par conséquent la plus vive en couleur, la plus forte & la plutôt prête à pondre, c'est peut-être cela qui a fait dire anciennement qu'il y avoit de faux rois dans les ruches; que c'étoient des bâtards, qui venoient de dehors pour tyranniser les mouches; qu'on les discerne aisément à leur laideur; qu'ils sont sales, noirs, velus, plus petits que les bons, & qu'ils bruient extraordinairement.

Des Bourdons.

Les bourdons, qu'on appelloit autrefois mouches fainéantes, à cause qu'ils ne travaillent point, & qu'on ne savoit pas de quelle utilité ils étoient dans les ruches, sont plus gros, plus grands, ont la tête plus ronde, & le bourdonnement plus fort & plus clair que les abeilles : ils n'ont point d'aiguillon, & comme ils ne vont point au fourrage, ils n'ont point de palettes ou cuillers à leurs jambes : leurs dents, qui sont plates & petites, sont cachées : leur trompe est courte & menue : leurs yeux leur couvrent, pour ainsi dire, toute la tête, & leurs aîles tout le corps : ils ne vivent que de miel, & encore ce sont les abeilles qui vont le chercher : ils ne sortent guères que vers le milieu de la journée, pour voltiger autour de la ruche, sans s'éloigner, & y prendre, en s'amusant, quelque peu de nourriture. En un mot, ils font beaucoup de bruit & point de besogne, & restent, la plûpart du tems, attachés sur les rayons sans aucune action.

Il y a eu différens sentimens sur l'utilité des bourdons dans les ruches. Les uns croient qu'ils sont mouches femelles, & que ce sont eux qui donnent le frai ou couvain dans les ruches, ou qui le jettent sur les feuilles, d'où les abeilles le trans-

portent dans leurs alvéoles. Les autres disoient que le bourdon tient de la nature du poisson, & qu'il jette son eau ou chiasse, que l'abeille, qui le suit, féconde par son germe. Quelques-uns se sont imaginés qu'ils venoient du faux couvain des mouches à miel; & ils se trompent, car il s'en trouve dans tous les essaims, bons ou mauvais. Il y en a aussi qui ont pensé que, parmi les bourdons, il y avoit mâles & femelles. Mais enfin les Sçavans du premier ordre, après une étude particuliere des mouches à miel, ont reconnu que les bourdons sont les mâles; que dans une ruche, ce sont eux qui fournissent l'état de sujets, en s'accouplant à la reine, & fécondant par-là ses œufs.

Les bourdons commencent à éclorre vers la fin d'Avril, dans des alvéoles plus grands que ceux où naissent les abeilles, & dans lesquels il paroît d'abord un gros ver blanc, que la reine a déposé, & qui grossit peu-à-peu.

Les abeilles les élevent dans leur bas âge, les nourrissent & les souffrent depuis le commencement de Mai jusqu'au mois d'Août, quoique leur nombre augmente de jour en jour, & qu'il y en ait deux cents, trois cents, & quelquefois jusqu'à mille, suivant la grandeur de la ruche; mais ce mois arrivé, ou au plus tard, à l'entrée de l'automne, qui est le tems où la reine n'a plus besoin d'eux, à ce que l'on croit, pour la propagation, & où les provisions deviennent précieuses, les abeilles les tuent tous, sans faire de grace même à ceux qui sont encore au berceau, ni à ceux qui doivent éclorre. Pour se défaire d'eux, trois ou quatre d'entr'elles se jettent à la gorge du bourdon & l'étranglent, ou bien elles lui rompent une aîle ou la nuque du cou: elles se servent aussi, en pareil cas, de leur aiguillon. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des ruches, parce qu'elles les jettent dehors.

Ces meurtres se font quelquefois dès le mois de Juin & Juillet, selon que les essaims sont entrés plutôt ou plus tard dans les ruches, & ils durent trois & quatre jours.

Il en échappe quelquefois qui se cachent dans des coins des ruches, & qui y passent l'hiver: c'est un mauvais présage pour ces ruches; car elles périssent au printems suivant, soit à cause que ces mâles ont habité trop long-tems avec la reine, & que, par-là, les œufs, qu'elle avoit dans le corps, ont été altérés; soit parce qu'ils ont mis la famine dans la ruche, en consommant de bonne heure le miel qui devoit conduire jusqu'au printems.

Des Abeilles.

Les abeilles naissent toutes d'œufs que la reine dépose dans les alvéoles, d'où il sort, au bout de trois jours, un petit ver, qui n'a point de pattes: leur corps est partagé en trois parties, la tête, le corcelet & le ventre. Elles ont, à la tête, deux serres ou pinces, des yeux, une langue charnue, une bouche, une trompe & deux cornes.

Ces pinces sont fort dures, creuses en dedans & bordées de poil: elles leur sont d'un grand secours pour le travail, & pour tout ce qu'elles veulent entreprendre.

Les yeux sont à facettes, de couleur de pourpre & couverts de poil. Les Sçavans, qui ont fait des expériences sur les yeux des insectes, prétendent que chaque facette est autant d'œil différent, & que les abeilles, par conséquent, en ont plusieurs milliers. Outre les deux yeux dont nous parlons, ils leur en donnent encore trois autres placés, en triangle, dessus la tête, entre le crâne & le cou; mais qui sont lissés, & non à facettes.

La bouche est située à l'origine de la trompe; & la langue, qui est épaisse, est au-dessus.

La trompe n'est point faite pour sucer les fleurs, comme quelques-uns l'ont cru; car elle n'est ni spongieuse ni percée, mais elle sert aux abeilles, pour laper, au fond du calice des fleurs, les sucs propres à faire le miel : pour cet effet, elle est longuette & pointue, souple & mobile en tous sens, & par ses différens mouvemens, les sucs, qu'elle ramasse, coulent, comme par une espéce de gouttiere, dans le gosier de l'abeille. Lorsque cette trompe est dans l'inaction, elle est renfermée dans des fourreaux.

Les cornes, qu'on nomme antennes, sont placées entre les yeux : on ne sçait pas de quelle utilité elles peuvent être aux insectes.

C'est au corcelet des abeilles que tiennent leurs pattes, leurs ailes & leurs poumons.

Les pattes ou jambes, comme on voudra les nommer, qui sont au nombre de six, sont velues & distinguées chacune en quatre membres, dont l'extrémité se divise encore en plusieurs parties; & le bout de ces pattes est armé de deux ongles ou pinces, entre lesquels on apperçoit de petits poils. Les pieds sont couverts d'une infinité de petites pointes, comme des peignes de cardeur. Aux deux dernieres paires de pattes, il y a à chacune un membre qui est quarré & beaucoup plus couvert de poils que le reste : c'est avec ces membres que les abeilles se brossent tout le corps, après s'être roulées dessus les poussieres des fleurs; & c'est dans les pattes de derriere, qui sont creuses & faites en forme de cuillers ou de spatules voûtées & dentelées, qu'elles se chargent de ces poussieres, après les avoir mises en pelotes. Les poussieres des fleurs sont la matiere avec laquelle les abeilles font la cire.

Les ailes sont membraneuses; elles en ont quatre, deux petites & deux grandes, qui leur couvrent tout le corps. Les jeunes abeilles les ont belles & entieres; mais celles des vieilles sont déchiquetées à force d'avoir servi.

Dessous les ailes sont les poumons : on les découvre sensiblement; ils sont composés de deux petites vessies, qui sont enveloppées d'un tissu qui est ourdi comme ceux des vers à soie.

Le reste du corps de l'abeille est le ventre; il est couvert de six écailles, qui portent l'une sur l'autre, & qui forment six petites incisions, en forme d'anneaux, qui s'allongent & se raccourcissent suivant les occasions : c'est dans le ventre que sont placés les intestins, l'estomac du miel, celui de la cire, la vessie du venin, & l'aiguillon.

L'aiguillon, qui est situé à l'extrémité du ventre, est composé de trois piéces, d'un fourreau & de deux dards accollés, qui sont de consistance de corne, & qui ont plusieurs dents de chaque côté, comme celle d'une fléche. L'insecte peut les lancer tous les deux à-la-fois ou séparément; & dans le moment que les dards partent, il sort du fourreau une liqueur roussâtre & venimeuse que fournit une vessie, placée vers la racine de l'aiguillon, qui sort & rentre avec beaucoup de vitesse. Lorsqu'on laisse à la mouche le tems de coucher les dents sur le dard, elle retire l'aiguillon; mais, quand on ne s'en donne point la patience, l'aiguillon reste dans la plaie, & il entraîne, avec lui, la vessie, & quelquefois une partie des boyaux de l'insecte; ce qui le fait mourir un instant après.

Les abeilles se nourrissent de miel & de matiere à cire, qui est, comme on vient de le dire, la poussiere qu'elles ramassent sur les fleurs : elles consomment même beaucoup plus de cette derniere poussiere, qu'elles n'en emploient dans leur ouvrage.

De la génération des Mouches à miel.

Il est certain que les mouches à miel naissent toutes d'un ver qui est sorti d'un œuf longuet, dont l'un des bouts est plus pointu que l'autre, & dont la couleur est d'un blanc bleuâtre. Le couvain ou embryon ne paroît être, dans son commencement, qu'une chiasse de mouche commune, qui croît peu-à-peu & devient nymphe, puis mouche blanche, qui noircit dans la suite, sort de son trou, descend au bas de la ruche, est soufferte par les meres mouches, & partage, avec elles, leur nourriture.

Mais, d'où naît ce ver qui devient mouche, de qui part le germe de la génération? C'est ce que nos ancêtres ne sçavoient pas. Que d'opinions différentes! que de systêmes hasardés!

Les uns ont voulu qu'il y ait, parmi les abeilles, des mâles & des femelles; & que celles-ci pondent, dans chaque alvéole ou trou des rayons, un petit œuf de la grosseur d'un grain de moutarde, qui, croissant par la chaleur humide & suante, & par le mouvement échauffé de toutes les couveuses, forme le couvain ou jeune mouche; ensorte que les femelles s'occupent, au-dedans de la maison, à pondre, à couver, à bâtir les rayons, & cuire le tout par la chaleur qu'elles y excitent; pendant que les mâles, plus vigoureux, vont aux champs chercher le miel & la cire, emportent les mouches mortes & toutes les ordures, gardent & défendent la reine & l'état.

Les autres ont dit, avec Virgile, que les abeilles font leurs petits de fleurs; c'est-à-dire, que les jeunes mouches sont formées de cette farine onctueuse que les abeilles apportent à leurs pattes pendant le printems & l'été: qu'elles en emplissent chaque alvéole, ou petits trous, qui sont dans les rayons, & que les couvrant ensuite d'une petite pellicule, elles les couvent, & qu'il s'en forme des mouches, soit parce que cette matiere porte en soi la semence, soit qu'elle y soit jettée par les mouches en général, ou par le roi & les meres mouches, ou que les bourdons y coopérent.

On ne finiroit pas, si l'on vouloit rapporter tous les différens sentimens de ceux qui ont parlé de la génération des abeilles, & encore n'y verroit-on que des raisonnemens. Ce n'est pas de la sorte qu'on doit étudier la nature & qu'on peut découvrir le vrai; c'est avec les yeux, c'est en la considérant de près qu'on y parvient. Aussi les Sçavans de nos jours ont-ils pris cette route: ils n'ont point voulu tirer des conjectures, & présumer ce qui pouvoit être ou ne pas être; mais ils se sont attachés à connoître nos abeilles, ainsi qu'on vient de le dire, avec les yeux, & en les suivant, pied à pied, dans toutes leurs actions & leurs mouvemens. C'est par leur travail, leurs peines & leur application infatigable, qu'on est parvenu, dans le siécle où nous sommes, à sçavoir quelque chose de certain sur la génération des mouches à miel. On ne nous fera plus accroire qu'une partie de ce qui respire, est engendré par la corruption.

Les ruches, comme on l'a dit ci-devant, sont formées chacune d'abeilles, de bourdons & d'une reine. La reine est la seule qui jouisse du privilége de la génération; c'est elle seule qui engendre huit ou dix mille mouches dont un essaim est composé; & c'est elle seule qui donne deux ou trois essaims par an. Pour les abeilles, elles ne sont d'aucun sexe. A l'égard des bourdons, ce sont les mâles; ils rendent les œufs de la reine féconds. Cela paroît extraordinaire qu'il y ait dans une ruche, selon qu'elle est grande, jusqu'à mille mâles pour une seule reine; mais lorsqu'on aura fait connoître son tempérament, la surprise cessera aussi-tôt.

Les reines ont coutume d'être fêtées & de recevoir mille petits soins des abeilles : ici c'est tout le contraire, ce sont les reines qui font les avances vis-à-vis des mâles : elles les lèchent, elles les flattent avec leurs pattes, elles leur présentent du miel. Les mâles paroissent d'abord fort indifférens à toutes ces caresses; mais enfin, à force d'être flattés, ils se laissent aller, la jonction se fait; & contre l'usage ordinaire parmi les autres animaux, les reines ont le dessus. Ce plaisir n'est pas plutôt fini, qu'il faut recommencer : ainsi jugez s'il ne faut qu'un seul mâle à chaque reine; il seroit bientôt épuisé. Il en est des abeilles comme des Turcs qui ont des serrails remplis de femme; & les reines abeilles ont chacune des centaines de mâles. Comme ces sortes de scènes se passent toujours derriere les gâteaux, on ne peut les voir dans les ruches; mais il y a différens moyens pour s'en convaincre.

La reine pond pendant une partie de l'année; mais le tems où elle pond le plus, est vers la fin du printems : elle va, accompagnée de dix ou douze abeilles, plus ou moins, jetter, dans chaque alvéole, un œuf ou germe; elle entre d'abord la tête la premiere, pour voir s'il n'y a pas quelque chose qui puisse porter préjudice à l'œuf qu'elle veut y mettre, & si l'alvéole est de grandeur convenable à l'œuf; car, suivant l'espéce qui doit sortir de l'œuf, l'alvéole doit être plus ou moins grand, comme on le dira ci-après : ensuite elle se retire pour y rentrer en arriere, & coller l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alvéole : elle fait la même chose dans quelques autres alvéoles, & après elle prend du repos. Pendant ce tems-là, les abeilles, qui l'accompagnent, ont toutes la tête tournée vers la sienne, la flattent & l'animent avec leurs trompes.

La reine pond d'abord les œufs d'où doivent sortir les abeilles, ensuite ceux des mâles, & elle réserve, pour les derniers, ceux d'où proviennent les reines.

Du Couvain.

Le couvain se forme & éclot plutôt ou plus tard, selon la saison & le tems. Celui formé en Automne, se conserve, faute de chaleur, l'hiver dans le milieu de la ruche, pour donner les premiers essaims au mois de Mai, quand les chaleurs commencent : les autres couvains viennent ensuite pendant tout l'été. On appelle *couvain* tout ce qui est œufs, vers ou nymphes.

Depuis Septembre jusqu'en Mai, il n'y a plus de bourdons dans les ruches; & il commence à y avoir du couvain dès la fin de l'année : ainsi, comme l'ont pensé certaines personnes, ce n'est pas la chaleur des bourdons qui fait éclorre le couvain, de même que la chaleur de la poule fait éclorre le poussin; mais c'est la chaleur de toute la masse des mouches qui se tient toujours au lieu où est le couvain pour l'animer.

Au bout de deux ou trois jours que l'œuf a été collé, par la reine, dans l'angle qui est au fond de l'alvéole, il en sort un petit ver blanchâtre, longuet & sans patte, ayant la tête assez semblable à celle du ver à soie, & comme lui, une filiere, qui, à mesure qu'il croît, se met en rond dans le fond de l'alvéole; & aussi-tôt que les abeilles s'apperçoivent qu'il y a quelques œufs d'éclos, elles viennent dégorger une écume blanchâtre dans l'alvéole, avec laquelle le petit ver se nourrit : lorsqu'elles voient qu'il n'en a plus besoin, parce qu'il va se transformer en nymphe, elles cessent alors d'en apporter, & elles couvrent l'entrée de l'alvéole d'une petite pellicule de cire qui s'éleve en bosse ou demi-globe : si c'est un bourdon qui y est renfermé : mais si c'est une abeille, la pellicule est à plat.

Le ver reste couvert quinze jours, plus ou moins, suivant la disposition de

la saison & du tems. Pendant qu'il est ainsi renfermé, il file une toile tout autour de son alvéole, & ensuite il se change en nymphe d'une grande blancheur. Au bout des quinze jours, sur-tout pendant un tems chaud, l'embryon quitte son état de nymphe, devient mouche, & trouve, par le secours de sa mâchoire, le moyen de percer la pellicule qui bouchoit l'entrée de son berceau, d'où elle sort, pour ainsi dire, plus grosse & mieux nourrie que ne sont les anciennes abeilles; car plus les mouches vieillissent, plus elles deviennent petites & noirâtres.

Dans les jours froids, le couvain est plus long-tems à éclorre & les trous, ou alvéoles, à être ouverts; c'est ce qui fait que ceux de l'arriere-saison ne peuvent, faute de chaleur, comme il est dit ci-dessus, éclorre qu'au printems.

Les jeunes mouches sont plus blanchâtres sous le ventre, & paroissent plus pleines que celles de l'année précédente. Dans les trous des rayons elles sont toutes blanches, quand elles commencent à prendre leur forme, & peu-à-peu, elles deviennent grises : elles achevent de prendre leur véritable couleur après qu'elles en sont sorties; & elles n'en sont pas plutôt dehors, que les abeilles viennent au-devant pour les nettoyer & les essuyer: ensuite elles se promenent dans la ruche quelque tems; elles sortent au-dehors pour se jouer au soleil; & quand elles se sentent assez fortes, elles prennent l'essor pour aller faire la récolte du miel & de la cire, comme les autres.

Quand la ruche se trouve augmentée considérablement par le grand nombre de mouches qui est éclos, alors la ruche essaime, s'il y a une jeune reine parmi elles pour conduire l'essaim. Le départ est toujours précédé d'un petit bourdonnement clair, qui augmente jusqu'à l'instant que les mouches sortent. La jeune reine part, par un beau soleil, avec son peuple, qui est composé des abeilles qui se trouvent le plus près d'elle, soit jeunes ou vieilles, & de bourdons; & après avoir voltigé un moment en l'air, elle va se reposer sur une branche d'arbre, tantôt haut, tantôt bas, selon le vent: tout son peuple suit & s'attache autour d'elle en peloton. Si, pour lors, on ne les met pas dans une ruche, elles s'envolent toutes pour aller se loger dans un creux d'arbre ou dans quelque trou de murs. Nous parlerons plus amplement de la sortie des abeilles, à l'Article des essaims, ci-après.

Police & travail des Abeilles.

1°. Aux approches du printems, elles nettoient leurs ruches, emportent les couvains avortés, & les mouches mortes, qui sont quelquefois en grand nombre sur le tablier; rognent & ôtent aux gâteaux tout ce qui est moisi, corrompu, ou trop sec pour contenir du couvain, du miel ou de la matiere à cire, & elles l'emportent hors de la ruche, pour qu'il ne s'y amasse point de saleté ni de pourriture; & comme le gaudron, qu'on nomme propolis, qui leur sert à garnir le dedans de leurs ruches, & à boucher les crevasses & les petites ouvertures, prend souvent un mauvais goût pendant l'hiver, elles le grattent & en mettent de plus frais; en un mot, elles ôtent ce qui n'est point couvain, miel, matiere à cire & bonne cire.

Ensuite, leurs ruches étant bien nettoyées & préparées, elles vont aux champs, pour réparer les pertes de l'hiver; elles songent d'abord au couvain, c'est-à-dire à aller chercher de la matiere à cire, afin de construire de nouveaux alvéoles, si elles n'en ont point assez pour élever le couvain, qui doit venir, & après, elles pensent aux provisions.

L'amour du travail est si grand, parmi les abeilles, que toutes sont occupées aux différens ouvrages, suivant que le hasard ou l'occasion leur distribue, & elles

tuent ou chassent les paresseuses: les vieilles, ayant les forces épuisées & les ailes froissées & traînantes, se retirent souvent d'elles-mêmes pour aller mourir hors de la ruche.

Les valides ne se reposent qu'après avoir bien travaillé, ou pendant la nuit & le mauvais tems. Leur façon de prendre du repos est assez extraordinaire, car il ne faut pas s'imaginer que ce soit dans les alvéoles; ils ne sont point faits pour être le domicile de chacune, mais bien les uns pour élever & loger le couvain; & les autres pour servir de magasins & y serrer les provisions d'hiver & du mauvais tems. Leur maniere de se reposer est de se tenir en peloton ou en forme de guirlande, attachées, par les pattes, les unes aux autres.

Quelquefois elles portent de si pesans fardeaux qu'elles périssent sous la charge; & quand elles n'ont pas de fleurs auprès d'elles, elles en vont chercher jusqu'à trois ou quatre lieues, quelques-uns disent même jusqu'à sept; ce qu'on reconnoît aux poussieres de fleurs d'ormes ou autres de plantes très-éloignées qu'on leur voit quelquefois apporter dans leur ruche. Lorsqu'elles ont trouvé un bon pâturage, les unes y recueillent la matiere à cire, les autres le miel, qu'elles viennent déposer ensuite dans les magasins communs, après en avoir pris suffisamment pour leur nourriture, & elles y vont jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à prendre pour elles, sans que cela fasse tort à la fleur ni au fruit.

Celles qui n'ont point été aux fleurs, vont chercher la propolis pour attacher les rayons, gaudronner la ruche, & entourer les gros insectes, qu'elles ne peuvent porter dehors après les avoir tués à coups d'aiguillons, comme limaces & colimaçons, qui se fourrent dans les ruches: elles les embaument, pour ainsi dire, de peur que, lorsqu'ils viennent à se corrompre, ils n'empuantissent la ruche.

Ces pourvoyeuses reviennent avec leurs récoltes au bout d'une heure ou deux qu'elles sont parties, & elles y retournent plusieurs fois dans la journée, suivant leurs forces, le tems & la distance du lieu où elles vont chercher leurs provisions.

Les abeilles ont leurs régles pour aller aux champs. Ordinairement pendant les fraîcheurs du printems & de l'automne, elles ne sortent pas avant le lever du soleil, & elles rentrent avant son coucher; mais depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, elles sortent & rentrent depuis une heure après le jour jusqu'à l'entrée de la nuit. En tout tems, avant d'aller aux champs, les trois ou quatre premieres mouches qui sortent le matin, semblent avertir les autres, si le tems est favorable ou non, pour aller à la récolte; car s'il ne fait pas beau, elles rentrent sans bruit, & toutes se mettent à travailler aux différens ouvrages qui sont à faire dans la ruche. Il en sort pourtant quelques-unes de tems en tems qui semblent examiner le tems; si elles le jugent propre à sortir, elles rentrent en battant des ailes au bas de la ruche, & alors les abeilles se mettent en mouvement pour partir.

De celles qui restent dans la ruche, les unes repoussent les guêpes, les frelons, les mouches étrangeres, & tous les insectes qui voudroient y entrer; les autres déchargent leurs compagnes à mesure qu'elles viennent des champs, des petites pelotes de matiere à cire qu'elles en rapportent; ensuite elles les vont porter dans les magasins, ou bien elles les mangent, pour les changer dans leur estomac en vraie cire, & en former aussi-tôt des rayons.

Il y en a aussi qui nettoient la ruche, emploient la propolis, & travaillent à étayer, polir, réformer, agrandir, allonger, épaissir ou diminuer les rayons, selon leurs besoins; car elles les diminuent, pour que leur reine y dépose ses œufs, & elles les épaississent pour y mettre du miel. D'autres dégorgent, dans les alvéoles

où il y a des jeunes abeilles en vers, la nourriture qui leur est nécessaire pour croître : (c'est une espéce d'écume ou de bouillie.) D'autres bouchent les cellules à mesure que ces vers sont près de se changer en nymphes. D'autres encore ôtent les enveloppes qui couvroient les jeunes abeilles dans l'état de nymphes.

Quelques-unes aussi accompagnent la reine, dont toute l'occupation est de parcourir les alvéoles pour y déposer ses œufs : c'est à qui s'empressera autour d'elle ; les unes la caressent & l'encouragent ; les autres la brossent & la nettoient avec leurs pattes, & lui offrent du miel.

A l'égard des bourdons, pendant que les abeilles travaillent avec ardeur, ils ne songent eux qu'à passer la vie agréablement & dans les plaisirs, sans s'embarrasser s'il y a des provisions pour l'hiver. Ils ne sont nécessaires dans une ruche, comme nous l'avons dit, que pour rendre la reine féconde.

2°. Il y a entre les mouches de la même ruche autant d'union & d'amitié pour elles toutes, que d'aversion pour les étrangeres.

La paix régne toujours entr'elles, à moins qu'elles ne soient troublées par quelque chose d'extraordinaire ; & alors elles volent toutes avec courage pour la cause commune, & s'y obstinent jusqu'à ce qu'elles aient écarté le danger ; sinon elles y périssent toutes, en laissant leur vie & leur aiguillon dans leurs piqûres. Quand quelques-unes des leurs reviennent des champs mouillées ou couvertes de poussiere, celles qui se trouvent à l'entrée de la ruche, les essuient & les nettoient avec leurs pattes : si elles ont besoin de manger & qu'elles soient fatiguées, celles qui ne sont pas sorties leur en offrent à leur arrivée, en leur présentant une goutte de miel au bout de leur trompe, que la nouvelle venue prend avec la sienne. Lorsque les provisions sont rares au logis, celles qui en apportent des champs font la même chose aux autres ; & les anciennes en usent de même pour les nouvelles écloses. L'été, les mouches se répandent par toute la ruche, pour être plus commodément ; & l'hiver elles se rassemblent dans le quartier le plus chaud, qui est ordinairement le devant, s'y resserrent & s'entassent les unes sur les autres, leur reine placée au large, au milieu d'elles, dans l'endroit le plus propre & le plus sûr.

Avec les étrangeres, au contraire, on ne les peut concilier qu'en les enivrant par la fumée, comme on fait pour marier les essaims, ou pour faire passer les mouches d'un panier dans une autre où il y en a déja ; sinon il n'y a point de miséricorde pour les étrangeres qui veulent entrer dans la ruche. Si un essaim vient se placer dans une ruche déja habitée, les mouches défendent le terrein, & ordinairement elles détruisent l'essaim, à moins qu'il ne soit plus fort en nombre, & en ce cas elles lui cédent sans qu'il leur fasse de mal ; car les mouches qui ne cherchent qu'un établissement, ne font point de mal à celles qui y sont déja : elles sont différentes en cela de celles qui vont pour piller, & qui tuent & emportent tout ce qu'elles peuvent : les autres se défendent de même ; & c'est ce qui fait le grand bruit qu'on entend dans les ruches qui sont au pillage.

3°. Les mouches à miel ont la vûe & l'odorat très-fins, pour discerner les fleurs & tout ce qui est propre.

Elles ont un pressentiment du beau & du mauvais tems, des changemens, des pluies & du tonnerre. La veille elles restent plus tard aux champs, & retournent le lendemain de meilleure heure ; & le jour elles ne s'éloignent pas, & rentrent en foule un peu avant la pluie ou la tempête. Si quelque orage les surpend, elles se mettent à l'abri de la pluie sous quelque arbre, feuille ou fleur : pour résister au vent, elles volent fort bas ; & pour aller à contre-vent, elles vont en zig zag, comme les vaisseaux en pareil cas : il y en a toujours qui périssent. Les anciens disoient que quand elles ont un gros vent

vent derriere, pour avoir plus de consistance & être moins ballottées, elles prennent entre leurs pattes un grain de sable ou un morceau de terre: mais ils se sont trompés; ils ont pris pour notre mouche à miel, une certaine mouche qui lui ressemble lorsqu'on ne la considere pas de près, qui fait son nid dans les murs, & qui va chercher des petites pierres, grains de sable & terre pour le construire: voilà ce qui a donné lieu à cette méprise.

4°. Elles sont très-propres sur elles & dans leurs ouvrages, & elles ne peuvent souffrir dans leur ruche aucune saleté; elles aiment pourtant l'urine & les odeurs fortes.

L'abeille est courageuse, mais colere & vindicative: plus on veut la chasser & lui résister, plus elle s'opiniâtre, & il n'y a ni homme ni bête qui puissent leur résister dans un rucher; car la premiere qui attaque, attire les autres, & toutes bravent la mort; mais elles ne sont méchantes & n'attaquent jamais qu'aux environs de leurs ruches: ailleurs elles ne font point de mal, à moins qu'on ne les prenne.

5°. Elles sont très-ménageres, ne touchent point à leurs magasins tant qu'elles peuvent trouver aux champs de quoi vivre. Lorsque, pendant l'hiver, il se trouve des jours tempérés, elles ont besoin de nourriture; mais elles n'en prennent qu'à proportion qu'elles ont de provisions, afin de n'en point manquer jusqu'au printems. Les jours froids elles n'en consomment point, parce qu'elles sont dans un engourdissement, & qu'en cet état, elles ne mangent point. Il y en a qui vivent pendant les jours tempérés de l'hiver, du pillage qu'elles vont faire aux autres ruches; mais il faut se défaire de celles qui ont ce vice.

Quand les mouches à miel ont souffert quelques pertes, soit à cause qu'on les a châtrées, ou parce que les souris les ont pillées, elles travaillent, dès les premiers beaux jours, avec plus d'ardeur & d'assiduité que jamais, pour réparer leurs pertes.

Comment & où les Abeilles recueillent le miel & la cire.

La matiere avec laquelle les abeilles font le miel, est un suc de la terre, qui, sortant par transpiration des fleurs, s'amasse au fond de leur calice & s'y épaissit: quelquefois il s'épanche aussi sur les feuilles.

Suivant le sentiment de bien des gens, il y a une autre espéce de miel qu'on nomme communément la miellée, qui est, selon eux, un météore ou espéce de rosée gluante qui tombe du ciel sur la fin de l'été, un peu devant & pendant la canicule, & qui s'arrête sur les fleurs & sur les feuilles. Ils disent que les feuilles qui sont cannelées, dentelées & raboteuses, comme les feuilles de prunier, de chêne, d'orme & de tilleul, en retiennent davantage, mais que le soleil l'épaissit; au lieu que la miellée qui tombe sur les fleurs, les pénétre & s'y conserve mieux. La miellée, suivant eux, tombe quelquefois en si grande abondance, que les Paysans la recueillent dans les forêts, sur les feuilles de chêne principalement; qu'elle y est blanche comme la manne de Calabre, & faite en forme de larmes; que les épis de bled rougissent & sont en grand danger dans le tems des fortes miellées, & qu'elles rendent les abeilles paresseuses; parce qu'étant remplies de cette rosée, elles négligent de cueillir la substance des fleurs; mais ils se trompent, car il est certain que la pluie & la rosée sont contraires au miel; & que, lorsqu'elles se mêlent dans la liqueur que les abeilles vont chercher dans les calices des fleurs, elles la corrompent. Il est à croire que ce qu'on prend pour de la miellée, n'est autre chose que le suc qui transpire par les pores des plantes, mêlé avec la rosée.

Les abeilles ramassent le miel, ou, pour mieux dire, le suc des plantes, avec leur trompe, qu'elles enfonçent au fond du calice des fleurs, pour avoir & laper le liquide qu'elles y trouvent, & qu'elles avalent ensuite. Quand il y en a d'épanché sur les feuilles, elles ont soin de l'enlever aussi avec leur trompe; mais lorsqu'elles n'en trouvent point suffisamment, elles se servent de leurs pinces ou mâchoires, qui leur sont alors d'un grand secours pour briser les glandes que les fleurs ont, & où elles sont sûres de trouver ce suc qui leur est si nécessaire.

On voit les abeilles courir de fleurs en fleurs, parce qu'elles ne trouvent pas dans une seule la quantité suffisante de suc pour garnir leur estomac.

Le meilleur miel est celui qu'elles recueillent au printems: elles en garnissent d'abord le haut de leurs ruches.

La matiere qui sert aux abeilles à faire la cire, n'est d'abord qu'une farine onctueuse, & cette farine n'est autre chose que la poussiere des étamines des fleurs: elle est comme de petits grains qui tiennent ensemble par un peu d'humidité.

Les abeilles prennent également le miel & la cire sur les fleurs, mais avec différens organes: elles lapent le miel avec leur trompe, elles l'avalent, s'en nourrissent; ou bien le tiennent en dépôt dans la vessie ou estomac qui est réservé à cet usage, & ensuite elles viennent le dégorger, ou dans leurs alvéoles, ou le présenter avec leur trompe aux autres mouches qui ont faim, après l'avoir cuit & épuré dans leur estomac.

A l'égard de la matiere à cire, elles la recueillent de cette maniere: lorsque les fleurs sont épanouies; les abeilles se roulent dedans, afin que leur duvet enleve la poussiere des étamines; mais quand elle est dans des capsules, comme elle est aux fleurs des arbres, alors les abeilles brisent ces capsules avec leur bec ou mâchoire, & se couvrent le corps de cette matiere; ensuite elles se brossent & se nettoient avec leurs pattes, & la rassemblent en petites pelotes; puis, avec les pattes de devant, elles les conduisent à celles du milieu, qui les fourrent, en les comprimant & en les foulant, dans celles de derriere, qui sont voûtées ou dentelées, & faites en forme de spatule ou cuiller; ensorte qu'au bout d'un certain tems, chaque patte de derriere est garnie d'un petit peloton de la grosseur d'un grain de moutarde.

Elles proportionnent leur charge suivant la distance du chemin & du tems. Plus il est humide & doux, plus elles rapportent, parce qu'alors la matiere à cire est plus onctueuse, plus abondante & plus facile à cueillir que par un tems extrêmement chaud & sec: elles ne rapportent alors que le matin, pendant que les fleurs sont encore fraîches.

Elles mettent une demi-heure ou une heure à chaque charge, suivant le tems: ainsi elles peuvent rapporter cinq ou six fois le jour.

Les abeilles reviennent ordinairement à la ruche avec leur charge: elles entrent dans des alvéoles qui servent de magasins, & avec les pattes du milieu elles détachent leurs petites pelotes, qu'elles enfoncent au fond de l'alvéole, & les y entassent: d'autres viennent ensuite & font la même chose, jusqu'à ce que l'alvéole soit rempli. Quelquefois aussi les abeilles s'en vont aussi-tôt qu'elles se sont débarrassées de leurs pelotes, soit à cause de la lassitude, ou parce qu'elles ont quelque chose de plus pressé à faire: alors d'autres abeilles entrent dans l'alvéole, & prennent le soin de bien comprimer le tout & de le mettre en monceau.

Lorsque l'ouvrage presse, & qu'il est nécessaire de faire au plus vîte des gâteaux, les abeilles ne vont point porter leurs charges de matiere à cire dans les magasins; mais en entrant dans la ruche elles les donnent à celles qui ne sont point sorties, afin de les manger avec elles, & de les convertir au plutôt en cire

dans leur estomac, pour avancer l'ouvrage. Il y a aussi des abeilles qui les mangent en chemin.

Comment les Abeilles font la cire ou leurs rayons, & le miel.

Les abeilles, avant que de commencer leurs rayons, gaudronnent leur ruche, pour la défendre des insectes & du froid. Ce gaudron est une gomme ou résine brune ou noirâtre, & quelquefois d'un brun rougeâtre, qu'elles prennent sur le sapin, le bouleau, le peuplier, le saule, l'if & les autres arbres: elles la trouvent prête à être employée. On la nomme, comme nous l'avons déja dit, propolis. Quoiqu'elle s'étende aisément & qu'elle soit molle, cependant elle a beaucoup de ténacité, & se durcit promptement dans les ruches. Les abeilles vont la chercher plutôt le soir qu'en tout autre tems de la journée: elles la mettent dans les cavités qu'elles ont aux jambes de derriere; & quand elles sont de retour, les autres abeilles leur arrachent cette résine peu-à-peu avec leurs mâchoires.

Les mouches à miel n'emploient pas la cire comme elles l'apportent des champs, car alors elle est de la couleur de la fleur où elle a été prise; ainsi leurs rayons devroient être de même, de toutes sortes de couleurs: au lieu que, quand elles les construisent, ils sont blancs comme du lait; ensuite ils jaunissent par la chaleur des mouches, qui répandant une humidité crasseuse sur les rayons, les rend enfin d'un brun noir, sur-tout dans le bas & le milieu de la ruche: le haut reste toujours d'un jaune brun, parce qu'il est ordinairement garni de miel.

Les abeilles, comme il est dit ci-devant, mangent la matiere à cire qu'elles ont apportée des champs: elle se façonne & change de couleur dans leur estomac, & devient par la digestion une écume blanche & épaisse, qui leur suinte sans cesse du museau en travaillant dans leur ruche: c'est avec cela qu'elles font leurs rayons; en y travaillant elles les couvrent ordinairement, & excitent une grande chaleur, pour cuire & affermir l'ouvrage.

Auparavant de les commencer, elles mettent au haut de la ruche une espéce de main de cire pour les y faire prendre. Chaque abeille attachée sur un trou à l'extrémité du rayon, y jette son écume, l'arrange avec les deux pattes de devant & le museau, lui donne la forme ordinaire, & se fourre dans le tout pour en former la largeur.

Les trous destinés pour serrer le miel & la matiere à cire, sont plus profonds que ceux des couvains; & lorsqu'il n'y en a point suffisamment, les abeilles allongent les anciens, ou bien elles prennent ceux qui ont servi au couvain, quand elles n'en ont pas besoin pour cet usage. Il ne faut pas s'imaginer que les cellules servent à loger les mouches; elles ne sont uniquement destinées qu'à élever le couvain & à mettre le miel & la matiere à cire: celles qui sont ouvertes, renferment les vers d'où doivent naître les abeilles, & les provisions dont on a besoin à chaque moment: celles qui sont fermées contiennent le miel réservé pour l'hiver, & les mouches qui sont en nymphes.

Le rayon est composé de deux ordres d'alvéoles ou cellules très-minces, presque transparentes, jointes ensemble en forme de tablettes, qui se desséchent & se durcissent peu-à-peu. Quoique ces cellules paroissent quarrées, elles sont exagones, c'est-à-dire à six côtés, pyramidales dans le fond, adossées & enclavées l'une dans l'autre, le tout très-mince, excepté l'entrée de chacune qui est renforcée, parce qu'elle fatigue plus que le reste. D'abord les alvéoles ne sont pas minces, mais les mouches ont soin de venir les gratter avec leurs mâchoires, & d'emporter la cire qu'elles en ôtent. Chaque cellule ou trou a ordinairement cinq lignes un deuxiéme de profondeur, & deux lignes deux cinquiémes de largeur. Au

rapport des Voyageurs, elles ont été de tout tems & sont toujours égales par toute la terre pour leur diametre; mais pour la profondeur, elle n'est pas toujours la même.

Outre les alvéoles, dont on vient de parler, il s'en trouve encore dans les ruches de deux autres espéces qui sont plus grandes. Ceux qui sont destinés à pondre les œufs des bourdons & à les y élever, ont de profondeur environ sept à huit lignes, & de diametre trois lignes un tiers. Ceux qui servent à déposer les œufs d'où doivent sortir les femelles ou jeunes reines, & à les élever, sont en comparaison des autres, comme des châteaux: on consomme beaucoup plus de cire pour une seule de cette espéce, que pour cent cellules ordinaires: elles n'ont rien de semblable aux autres; car elles sont longues & rondes, plus grosses par le bout d'en haut qui est fermé, que par le bout d'en bas qui est ouvert: elles sont d'une force extraordinaire; l'extérieur est couvert de petits creux qui ne pénétrent pas. Ces sortes d'alvéoles ont environ quinze lignes de longueur, & ne servent jamais qu'une fois: elles sont démolies aussi-tôt que les nymphes femelles sont changées en mouches, & les abeilles construisent, à la place, des cellules ordinaires, soit pour le couvain, ou pour y mettre des provisions; mais celles des abeilles servent plusieurs fois au même usage.

Un bon essaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours: un rayon d'un pied de long, de six pouces de large, & qui contient trois mille alvéoles, est quelquefois expédié en un jour. Les abeilles n'attendent pas qu'il y en ait un de fini pour en commencer un autre: quelquefois il y en a trois qui marchent en même tems. Elles vont ensuite plus doucement. Les rayons sont parallèles les uns aux autres. Les mouches laissent entre les rayons, un intervalle, afin de pouvoir passer deux de front; & outre cela ils sont percés en quelques endroits d'outre en outre, pour qu'il y ait une communication aisée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les rayons en deviennent noirs & matériels, parce qu'elles fortifient toujours leurs ouvrages, & que chaque ver, auparavant de se changer en nymphe, file tout-autour de son alvéole une espéce d'étoffe qui y reste toujours, & que les autres vers, qui y sont aussi élevés, font par-dessus la même chose. Ordinairement les rayons ne restent pas jaunes plus de deux années, ils noircissent la troisiéme; & les abeilles peuvent bien nettoier, à la vérité avec peine, la teigne & la moisissure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage, qu'en en faisant un nouveau en la place de celui qui aura été châtré.

Quant au miel, il n'y a pas tant de façon, puisque les abeilles le recueillent, pour ainsi dire, tout fait sur les fleurs & feuilles des plantes; & qu'après en avoir pris pour leur subsistance, elles viennent, l'une après l'autre, le mettre à mesure, & le dégorger par leur bouche dans les alvéoles de leur ruche qui sont réservés pour cela, après l'avoir faconné, cuit & épuré dans leur estomac, qui est leur laboratoire à miel; & afin de pouvoir emplir ces alvéoles, & en même tems, empêcher le miel de couler, elles mettent une pellicule ou couche épaisse de miel, qui monte, surnage, & couvre le tout à mesure qu'elles y en apportent, ce qui empêche qu'il ne se répande. Quand c'est du miel qu'elles veulent conserver pour l'hiver, alors, outre la pellicule qui est dessus, elles bouchent encore avec de la cire l'entrée des alvéoles aussi-tot qu'ils sont remplis, afin qu'il ne s'évapore point.

Le miel, qui est au haut des ruches, est meilleur que celui d'en bas, parce que l'un est le premier suc des fleurs qu'elles prennent dans la belle & forte saison, & que l'autre n'est que du miel amassé sur la fin de l'été, ou pendant l'automne.

Le meilleur miel est celui que les mouches recueillent sur les fleurs du thym & du serpolet; il devient dur & blanc: & est extrêmement sucré: c'est pourquoi le miel de pays de montagne, où naturellement ces plantes abondent est le plus estimé: celui de pays de prairies a le second rang; il ne devient pas si dur ni si blanc, mais il a plus d'odeur: celui de pays de bois vient ensuite; & le moindre de tous est le miel des plaines qui sont semées de sarrasin, de mil ou de bled de Turquie; il est fade, & s'épaissit sans durcir.

De la mortalité des Abeilles, & de l'âge des ruches.

Tous les ans il meurt quantité de mouches en automne, à la chûte des feuilles il en meurt encore beaucoup au printems, & le tout va bien à la moitié ou au tiers du peuple de chaque ruche: ce qui fait croire que les abeilles ne vivent pas plus d'un an ou deux, malgré que certains Auteurs leur donnent six & même jusqu'à dix années de vie.

Quoi qu'il en soit, les jeunes sont brunes, & leurs poils blancs; les vieilles sont rousses, & leurs poils sont roux; & j'ai déja dit que plus elles vieillissent, plus elles deviennent noires & petites; de même la cire de leurs gâteaux noircit à mesure qu'elle vieillit dans la ruche.

On connoît l'âge d'une ruche par la couleur de sa cire; la blanche est d'un an, la jaune est de deux ans, la noire est de trois ans au moins; car trois ans passés, on ne sçauroit plus juger de l'âge des ruches ni de la cire, que par le petit nombre des mouches qui y restent; de même qu'après six ans on ne sauroit plus connoître l'âge des chevaux par leurs dents, mais seulement par d'autres signes équivoques.

Venons aux préceptes.

Article II.

Des Ruches, de l'achat & de l'emplacement des Abeilles.

Je renferme dans cet Article tout ce qui regarde les ruches, la connoissance, l'achat, le transport & l'emplacement des mouches à miel.

Où l'on doit les placer.

La premiere chose à laquelle il faut prendre garde, quand on veut avoir des mouches, est de sçavoir si on a des endroits qu'elles puissent habiter.

Les lieux, qui sont à l'abri du septentrion & du couchant, & sur-tout les vallées qui sont arrosées de quelque ruisseau & environnées de prairies, sont les plus propres.

Celles qui sont placées dans les bois taillis profitent beaucoup; mais elles sont sujettes à être pillées par les mouches étranges, ce qui les fait périr: outre cela, les oiseaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les essaims.

Les montagnes couvertes de serpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur sont favorables, pourvû qu'elles soient à l'abri des gros vents: on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il est meilleur.

On ne doit pas seulement éviter les expositions du nord & du couchant, mais aussi les grands vents & les grandes chaleurs; elles empêchent ou gâtent leurs ouvrages, & les dégoûtent: c'est pourquoi on les expose au midi dans les pays froids, ou tempérés, & au levant d'automne dans les pays chauds; elles en sont

moins pareſſeuſes, vont aux champs plus matin, & profitent davantage. On les place, ou ſur quelque beau terrein bien expoſé & à l'abri, ou le long des murailles, ou ſous quelques appentis, toits ou auvents, pour être à l'abri de la pluie, du vent & des grandes ardeurs du ſoleil : ſouvent même on leur bâtit de petites logettes ou des tablettes, ce qui eſt le meilleur; & de cette ſorte, on peut en avoir beaucoup dans un petit terrein, ſoit jardin ou autre. Lorſqu'on a peu de ruches, on ſe contente de mettre ſur chacune une couverture épaiſſe de paille. Aux pays froids, & même en Bretagne, Normandie, Picardie ou Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des maiſons, ou bien on les expoſe, au midi, le long des murs : il y en a peu en pleine place.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs, ſoit de pierres, de planches ou de maçonnerie; on les éleve, de diſtance en diſtance, afin que l'on puiſſe agir & manier aiſément les ruches entre chaque banc. Ils doivent aller toujours, en s'élevant les uns au-deſſus des autres, ſans s'entre-toucher, enſorte que le tout ait la forme d'un amphithéâtre, Les ruches, placées ſur ces bancs, auront chacune leur part du ſoleil; elles feront une belle repréſentation, & les mouches auront toutes la liberté de ſortir & rentrer à leur aiſe : on les tournera toujours au midi ou au levant autant qu'il ſera poſſible. Le levant eſt, ſuivant certaines perſonnes, la meilleure expoſition, parce qu'elles rapportent plus le matin qu'en autre tems.

Mais en quelqu'endroit qu'on les mette, & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guères éloigner de la maiſon, pour être plus à portée d'y donner ſes ſoins : il eſt bon qu'elles ſoient au bas de quelque colline, elles s'envolent & reviennent plus aiſément; qu'il y ait quelques arbres à certaine diſtance des ruches, pour divertir les abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux eſſaims ne s'écartent : il doit auſſi y avoir, près des ruches, quelque eau courante, avec quelques cailloux jettés dans l'eau, & des branches d'arbres en travers & à côté, afin que les abeilles puiſſent y boire, s'y repoſer, ſe garantir du chaud, ſe baigner facilement, & ſe raſſembler ou ſe ſauver de l'eau quand quelque coup de vent les y a précipitées ou les a diſperſées; mais il faut les éloigner des étangs & des rivieres, de peur qu'il ne s'y en noye un trop grand nombre par le vent, ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, on peut leur en mettre, ſoit de puits ou de citerne auprès de leurs paniers : on la tiendra toujours nette, en la changeant de tems en tems, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuſe; & on y mettra des pierres & des branchages, afin que les mouches puiſſent ſe repoſer & boire aiſément ſans ſe noyer.

Sur-tout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, comme thym, romarin, ſarriette, méliſſe, lavande & ſerpolet; car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la roſée qui s'y amaſſe : tout cela rend leur miel exquis, & leur en fait produire beaucoup.

Il eſt bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des ifs, du genêt, de l'arbouſier, du cornouiller & du tithymale, parce que le ſuc qu'elles tirent des fleurs de ces arbres ou plantes fait un mauvais miel.

On ne ſçauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domeſtiques & de toutes les bêtes qui leur nuiſent : par exemple, les moineaux les prennent en volant, & en détruiſent beaucoup; les chevres & les cochons bouleverſe les ruches, mangent ou gâtent les fleurs; la laine des brebis, qui reſtent aux haies les embarraſſent très-ſouvent; en un mot, tous les animaux les chaſſent, les épouvantent ou les détournent : c'eſt pourquoi on enferme de murs, de paillaſſons ou

de bonnes haies l'endroit où sont leurs ruches. On doit même avoir soin de n'en laisser approcher aucuns animaux, qui gâteroient les fleurs, les arbrisseaux & les herbes des lieux voisins, qui doivent être conservés pour les abeilles.

Il y a des personnes qui disent qu'on doit éloigner les mouches à miel du son des cloches, & de toutes sortes de grands bruits, comme forges, moulins, maréchaux, charrons, &c. de même des marécages, bourbiers, fumiers, & autres lieux corrompus, parce qu'elles haïssent extrêmement les mauvaises odeurs & le grand bruit, & que c'est pour cela qu'on les place ordinairement au bas de quelque colline, ou dans des jardins où il y a abondance d'herbes odoriférantes: qu'outre que les lieux sales ou infects ne sont pas les seules causes du peu de profit des abeilles, la mal-propreté & la mauvaise odeur des personnes qui les approchent, les fait encore souvent déserter; & que, par cette raison, les punais, les rousseaux, & les femmes qui sont mal-propres par habitude ou par accident, ne doivent pas en approcher, parce qu'ils feroient mourir les jeunes abeilles: mais tous ces raisonnemens ne sont que des rêveries de nos anciens, puisqu'il est pour certain que les abeilles aiment sur-tout les eaux salées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de bœuf, & les égoûts du fumier; ces eaux même les préservent de plusieurs maladies, à ce qu'on prétend; c'est pourquoi on les voit souvent se jetter sur les endroits où l'on a coutume d'uriner, & sur ceux où il y a du salpêtre.

Quelquefois on place les mouches dans des murs, & elles y sont comme dans des niches qui facilitent beaucoup leur travail: en ce cas il faut les exposer, non point à la bise, c'est-à-dire au nord, mais au soleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées, dès le grand matin, par le soleil, elles en soient fortifiées pour mieux travailler toute la journée. On doit aussi prendre garde que les murs, dans lesquels on les met travailler, ne soient point trop humides, ce qui leur seroit très-contraire. Il faut faire, dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & seulement pour leur entrée & sortie; & que, derriere le mur, il y ait, si faire se peut, une salle ou chambre où l'on puisse faire, contre le mur, des armoires, ou contrevents, fermans à clef & bien clos, pour nettoier & recueillir l'ouvrage des abeilles. On peut aussi, pour la curiosité, mettre des vitres à ces armoires, afin de les voir travailler, & connoître le tems qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Chinois, les Turcs de la basse Egypte, les Italiens, les Hollandois, & certaines personnes en France, ont une maniere toute particuliere pour placer & nourrir leurs mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'Article de la nourriture des abeilles.

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain, ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les ruches: on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'éclisse de viorne & d'osier: il y en a de rondes, de quarrées, de triangulaires, de cylindriques, de pyramidales, &c. mais le plus grand nombre ont la forme d'un cône ou d'une cloche.

Celles de paille de seigle sont les meilleures, & coûtent le moins; elles sont chaudes, maniables, résistent aux injures du tems & au grand chaud, & elles ne sont point sujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui puisse nuire aux abeilles, qui s'y plaisent & y travaillent plus que dans toute autre sorte de ruche: elles n'y craignent que les souris.

Les curieux en font de liége; & pour voir tout le travail intérieur, nous en faisons de vitrées, à l'imitation des anciens qui en avoient de cornes & de pierres transparentes.

On fait assez souvent des ruches de paille, d'éclisse ou d'osier, percées, pour changer les mouches ; mais bien des gens croient que l'osier est sujet à engendrer un petit ver, qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les ruches de planches, on prend du chêne, du hêtre, du châtaigner, du noyer ou du sapin, & encore plutôt du liége, s'il est commun. On prétend que ce sont les meilleures. Il faut que les planches soient si bien jointes, qu'il n'y puisse entrer ni jour, ni vent, ni pluie. On fait ces ruches quarrées, triangulaires, ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'usage des ruches de poterie, parce qu'elles conservent trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffent trop au soleil. On prévient pourtant ces inconvéniens, en les plâtrant, en dehors, de fiente de vache ou de bœuf.

On suivra, au reste, l'usage du pays : il faut seulement prendre garde que le bois soit sain, sec & non pourrissant, de peur que les vers ne s'y mettent ; & que ce bois, non plus que la paille, quand on s'en sert, ne sentent point le relan ou la souris. Les mouches n'aiment pas non plus, suivant certaines personnes, tout ce qui sent le marécage ; & ils disent qu'à cause de cela, on ne doit jamais faire des ruches de joncs ni de roseaux.

On met, dans chaque ruche, deux bâtons posés en croix, pour que l'ouvrage des mouches soit plus ferme.

Il y a des ruches de trois grandeurs différentes, qu'il ne faut point confondre : on observera seulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le dessus fait en forme de cône, pour être plus commodes, & l'assiette large, afin que rien ne les ébranle. Celles qui sont étroites par le haut & larges par le bas, ne sont pas si bonnes.

Les grandes ruches sont de quinze pouces de large sur vingt-trois de haut : c'est dans celles-ci qu'on met les essaims, qui viennent jusqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les ruches moyennes ont treize pouces de largeur sur vingt de hauteur : on y met les essaims produits depuis le douziéme de Juin, jusqu'à la Saint Jean.

Les petites ruches n'ont qu'onze pouces de large sur dix-sept de haut ; & comme, depuis la Saint Jean, il se forme encore des essaims qui sont moins nombreux que les autres, on les met dans ces petits paniers.

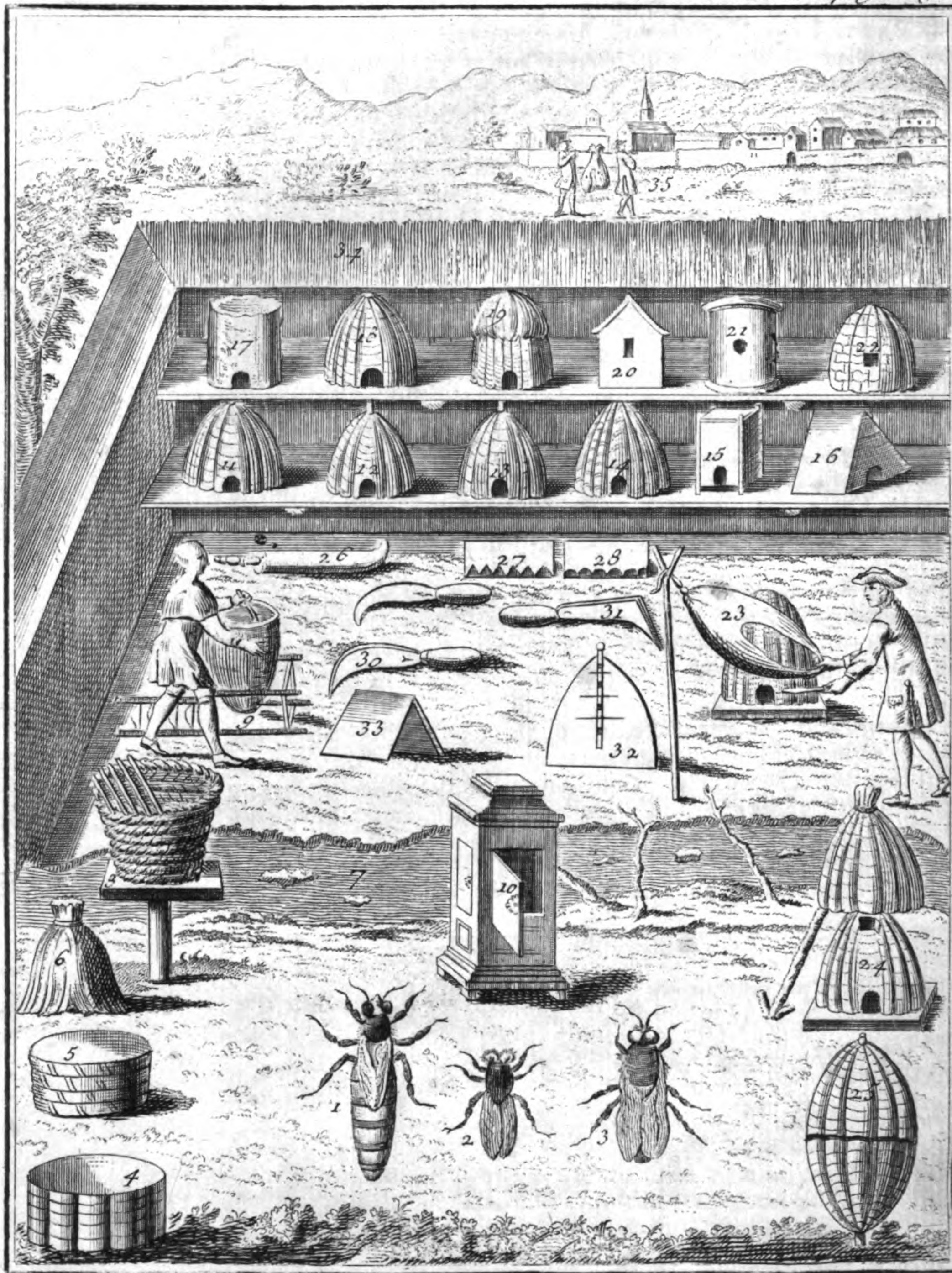
Il faut donc avoir sa provision de ces trois sortes de ruches : des grandes pour mettre les premiers essaims ; autrement, si on les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient, dès la premiere année, des jettons incapables de faire des provisions, & la souche, affoiblie par-là, deviendroit à rien : par une raison contraire, il ne faut point donner de grandes ruches à de petits essaims, parce que le peu de mouches qu'il y auroit, ne s'amuseroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laisseroit passer la récolte.

Si les ruches sont faites d'osier, de troëne ou autre branchage, on doit les enduire, en dehors, avec de la cendre de lessive, ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareil quantité : il faut en mettre, tout-autour, l'épaisseur d'un demi-doigt, afin que l'air & l'eau ne puissent pas pénétrer ; tout le bois doit être couvert, pour ne pas donner prise aux vers. Suivant certaines personnes, on ne doit pas y employer la terre seule ni le plâtre, parce que tout cela est contraire aux mouches ; mais ce sont des contes.

Quand les ruches sont bien enduites & seches, avant que de s'en servir, il faut les passer légérement sur de la flamme de paille, puis les frotter, en dedans, avec des feuilles de coudrier ou de féves, & à la fin d'un peu de mélisse.

Quelques-uns jettent au fond des ruches deux ou trois cuillerées de miel, dé-

layé



Admiranda tibi levium Spectacula rerum. Virg. Geor. 4

layé avec du vin ; d'autres mettent de la crême ; d'autres encore les lavent avec de l'urine seulement : tout cela réussit, & la mélisse seule suffit au besoin.

On peut se servir une seconde fois des ruches, pourvû qu'elles n'aient point été attaquées du ver : s'il y en a quelques-unes qui sentent le soufre, on les lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les passera sur la flamme, & on les enduira de nouveau, s'il en est besoin.

Il faut, au reste, que les ruches soient posées sur des siéges ou bancs élevés de terre d'un pied au moins, pour que les crapauds, les souris & les fourmis n'y puissent pas monter.

Le siége (soit qu'il soit de pierre, de bois, ou de terre & de tuileau) doit être bien uni sur-tout à l'endroit sur lequel on pose la ruche, afin qu'il ne s'y amasse point de vers, & qu'aucun insecte n'y puisse monter. Il est bon aussi que la surface du siége, sur laquelle la ruche est assise, soit convexe, pour qu'il y ait moins d'humidité ; & par la même raison, si on met les ruches sur des planches, il faut y faire des égoûts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, sur-tout dans les pays qui ne sont point chauds, qui mettent les ruches sous des toits, appentis ou auvents faits exprès, afin de les défendre de la pluie & des orages : ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les ruches.

Chaque ruche ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui serve d'entrée aux abeilles : on fait cette ouverture où l'on veut ; on la place ordinairement au bas de la ruche, & on la fait petite, pour que l'humidité, l'air & les vents ayent moins de prise sur la ruche. S'il se forme quelqu'autre trou ou ouverture à la ruche ou au siége, il faut avoir soin de le bien boucher avec de la fiente de vache ou du mastic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphithéâtre, comme on l'a dit ci-devant, ensorte qu'entre chaque banc, il y ait un passage par où l'on puisse aller visiter les ruches, & que ces ruches soient rangées en échiquier ou en quinconce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le soleil également en plein.

Il faut avoir soin de visiter les ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems jusqu'au mois de Novembre.

Explication de la planche d'ici à côté.

1. *Reine des Abeilles. C'est la seule femelle qui soit dans une ruche.* Voyez ce qui est dit à ce sujet, page 352.
2. *Abeille ou Mouche à miel. Elle n'est d'aucun sexe.* Voyez page 354.
3. *Bourdon. C'est le mâle.* Voyez-ci-devant, page 353.
4. *Hausse de ruche d'osier.*
5. *Autre hausse de paille.*
6. *Couvercle de ruches de paille, pour couvrir les ruches l'hiver.*
7. *Ruisseau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des abeilles.*
8. *Ruches à la Grecque.* Voyez l'explication ci-après.
9. *Homme chaperonné qui châtre une ruche renversée entre les bâtons d'une chaise.*
10. *Ruche vitrée.*
11. *Ruche de paille.*
12. *Ruche d'éclisse.*
13. *Ruche d'osier.*
14. *Ruche de troëne ou d'autres branchages.*
15. *Ruche de planches, quarrée.*
16. *Autre ruche de bois, triangulaire.*
17. *Ruche d'écorce ou de tronc d'arbre creusé.*
18. *Ruche de Palatinat, au haut de laquelle on laisse un second trou qu'on bouche d'un morceau de bois ;*

qui se leve, quand la ruche est pleine, pour en faire passer les mouches, par ce trou d'en haut, dans une autre ruche qu'on suspend pardessus.

19. *Ruche de Campine & Allemagne, avec un chapiteau, qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper, à discrétion, les rayons des ruches qu'on trouve assez garnies.*

20. *Ruche d'Autriche, qu'on fait, comme la cage d'une maison, avec quatre planches posées en quarré, sur lesquelles on en met deux autres petites qui font le toit.*

21. *Ruche de Souabe, qu'on fait de pièces de bois, coupées, à peu près, comme le moyeu d'une charrette, creusées en dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoise, qu'on ne fait que lever pour en prendre le miel.*

22. *Ruche faite de pierrailles.*

23. *Homme qui fait entrer dans un sac les essaims d'une ruche.*

24. *Deux ruches, mises l'une sur l'autre, pour faire passer, dans celle d'en haut, les mouches de celle d'en bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette ruche inférieure est pleine.*

25. *Deux ruches accollées par l'embouchure, pour faire passer les mouches de l'une en l'autre, en frappant doucement sur celle qui est pleine.*

26. *Seringue à ruches.*

27. *Grille à dents serrées, pour mettre l'hiver à l'entrée de la ruche.*

28. *Grille à larges dents, pour mettre au commencement du printems.*

29. *Couteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des ruches.*

30. *Autre, en forme de serpette, pour les vuider.*

31. *Autre, pour en vuider la couronne ou le haut.*

32. *Bâton croisé qui se met au-dedans des ruches, pour y soutenir & faciliter l'ouvrage des abeilles.*

33. *Couvercle à ruches, qui est de bois.*

34. *Appentis, ou auvent de chaume ou autre, sous lequel on range les ruches.*

35. *Hommes qui transportent une ruche plein d'abeilles, & enveloppée.*

Des connoissances nécessaires pour acheter des Mouches, ou pour discerner les bons paniers.

Les remarques qui suivent, sont nécessaires, tant pour se connoître aux ruches que l'on a chez soi, que pour réussir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ses paniers, on peut épargner la dépense & la peine de l'achat, en prenant les jettons de ses autres ruches ou des essaims égarés, ou bien de ceux qu'on trouve dans les bois, comme nous le dirons ci-après : mais il ne s'agit pas encore de cela ici.

Il faut acheter les essaims dès qu'ils sont ramassés, & avant qu'ils aient commencé à travailler.

Ou bien on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les ruches sont pleines de cire & de miel ; & pour le mieux, au commencement du printems, parce qu'elles ont alors essuyé tous les risques, & que le transport ne les affame plus. Il ne faut point les transporter en été, comme je le dirai, soit qu'elles soient pleines, ou seulement à demi, parce qu'alors la cire est molle à cause de la chaleur, & les alvéoles, où est le miel, ne sont pas tous bouchés ; de sorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit, & noyeroit les mouches.

I. Pour bien choisir celles qu'on achete, il faut, 1°. que les paniers soient pleins, & qu'ils soient pleins d'ouvrages & de mouches à proportion. Le trop grand nombre de mouches sur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles sont paref-

ſeuſes & de mauvaiſe race; & le trop de matériaux, ſans ouvriers, ne ſerviroit qu'à prouver la foibleſſe de la peuplade.

2°. Obſerver leur âge par la cire. J'ai déja dit que la cire blanche eſt de l'année, celle qui eſt jaune & brune de deux ans, & celle qui eſt noire ou preſque noire de trois à quatre ans, & quelquefois davantage. On pourra pourtant s'y tromper, ſi les paniers ont été châtrés : c'eſt pourquoi il faut examiner la cire en haut & en bas. Les vieilles mouches, de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler : les eſſaims qui en ſortent ſont très-peu nombreux, & ne ſont pas la moitié ſi bons que ceux des jeunes mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait, aux ruches, ni ver, ni teignes; & s'il y en a, il faudra changer les mouches de paniers.

4°. S'il y a deux eſſaims dans la même ruche, cela ſe connoîtra par un grand gâteau, qui fait la ſéparation de chaque eſſaim qui reconnoît ſa reine, ſans ſe mêler avec le voiſin : ces paniers jettent rarement, parce qu'ils ne ſont pas de couvain d'automne, & ils ſont ordinairement compoſés de deux eſpéces de mouches différentes.

5°. En un mot, une bonne ruche doit être lourde, pleine & peuplée; & le peuple jeune, vif, & en nombre, proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir ſi une ruche eſt pleine, bien peuplée & jeune, une perſonne ſe met derriere la ruche, & la renverſe un peu en tirant le haut à lui, pendant que l'acheteur obſerve, par-deſſous, la quantité & la qualité de la cire & des mouches; ou bien on les enfume légérement avec un bouchon de foin, mis dans un pot de terre, avec un peu de feu; & mettant la ruche un inſtant ſur la fumée, toutes les mouches montent au haut; s'il en ſort quelques-unes, elles n'auront pas la force de piquer, & par conſéquent, elles n'empêcheront point qu'on examine le panier : le lendemain, elles ſont auſſi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur intérieur. La veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois : la fraîcheur de la nuit engourdit les mouches, & le lendemain du matin on y regarde tout à ſon aiſe. La perſonne, qui en a ordinairement ſoin, peut en approcher ſans tant de myſtere; mais il n'y feroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après, en parlant de la taille des ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des paniers, par la vûe, par l'ouie, & par la peſanteur.

Par la vûe. 1°. Quand on voit ſortir les abeilles de grand matin pendant la roſée, qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gayement & ſans héſiter, & qu'elles ſortent très-peu par le mauvais tems; car autrement cela marqueroit du déſordre ou de la diſette dans la ruche.

2°. Quand elles ſont vives, alertes au moindre mouvement de la ruche, bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la ruche les alarme, & les fait ſortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs ſerres, hors de leur ruche, toutes les ordures, les petits bourdons & mouches mortes; qu'elles viennent à la porte, ſur-tout pendant l'été, pour décharger les abeilles qui arrivent des champs, ou pour repouſſer les inſectes qui voudroient y entrer, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de ſurpriſe. Les mouches pareſſeuſes, au contraire, ſe laiſſent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les bourdons morts & les autres mouches inutiles, ſur la terre, ſont ordinairement bons. Les grands paniers donnent plus d'ouvrage, & les petits plus de jettons.

5°. On prétend que les meilleures mouches sont celles qui sont rondes, courtes & les plus dorées, ou du moins qui sont de diverses couleurs : les noires ne sont pas si bonnes pour multiplier : celles qui ressemblent aux guêpes passent pour les petites, sur-tout quand elles sont velues.

Par l'ouïe. On les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la ruche, on entend un doux murmure qui semble venir de bien loin : au lieu que les essaims foibles sont tristes, & ne font presque point de bruit; mais dans les bons, le murmure augmente avec les beaux jours, & diminue à mesure que le soleil s'éloigne.

Si elles font beaucoup de bruit quand on frappe contre la ruche, c'est un bon signe; & il est à propos d'y frapper de tems en tems, pour sçavoir si elles profitent, ou si elles sont malades, afin d'y remédier.

Le murmure, ou pour mieux dire, le bourdonnement des mouches, n'est autre chose que l'agitation plus ou moins forte de leurs aîles qui frappent l'air.

Par la pesanteur, on connoît la quantité & la qualité de l'ouvrage & des mouches. Il est bon que la ruche soit toute pleine, & que la cire touche presqu'au siége, autrement elles ne jetteront pas l'année suivante; & quand celles que l'on achete pour essaimer, ne sont pas pesantes & pleines, les fortes pillent & égorgent les foibles au printems; & souvent elles deviennent malades & meurent de dyssenterie, pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'Article des Maladies.

Il est bon de sçavoir que dans certaines années les mouches travaillent presque toujours à la cire, & n'amassent que bien peu de miel.

III. Quand on a acheté une ruche, il faut y mettre un cachet de cire d'Espagne, pour qu'on ne la change point; il faut aussi marquer, ou bien se ressouvenir de quel poids elle étoit lorsqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever, qu'on n'ait vérifié si le cachet & le poids sont les mêmes; car les Paysans sont sujets à les changer ou à les châtrer dans l'intervalle qui s'écoule entre la vente & le transport.

Des différentes espéces de Mouches à miel.

Quoique toutes les abeilles amassent la cire & le miel, il y en a pourtant plusieurs espéces différentes en bonté, & c'est une quatriéme chose à laquelle il faut bien faire attention lorsqu'on les achete.

Il y en a de quatre sortes, qu'on distingue par leur grandeur, par leur couleur, & par leur ouvrage.

La premiere & la meilleure espéce est celle des petites mouches : elles sont polies, nettes, luisantes au soleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poils entre les aîles : elles se mêlent souvent avec les grosses, & il faut l'empêcher, parce que c'est leur ruine.

Celles de la deuxiéme espéce sont noirâtres; elles ont le corps plus gros, & elles sont moins privées & moins bonnes à garder que les premieres.

Ces deux premieres espéces sont pourtant les meilleures, parce qu'elles se conservent plus long-tems dans leur bonté.

Celles de la troisiéme espéce sont aussi de moyenne grosseur, mais de couleur grise : elles sont sauvages, restent peu aux paniers qu'on leur donne, & font déserter les abeilles domestiques par leurs pirateries.

La quatriéme & derniere espéce est celle des mouches qui viennent des bois : elles sont grosses, & de couleur brune.

Pour ne pas confondre ces espéces, il faut se régler particuliérement sur la quantité de leur ouvrage, car leur couleur n'est pas toujours une régle certaine

Par exemple, les mouches, qui ont demeuré long-tems dans les paniers sans sortir, de jaunes qu'elles étoient, deviennent toutes noires.

De même, quoiqu'il soit vrai, en général, que les grosses mouches étrangeres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le mérite d'amasser beaucoup de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres : c'est pourquoi il y en aura ci-après un Article particulier.

Du transport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les jettons aussi-tôt qu'ils sont bien arrêtés dans leurs ruches ; mais, à l'égard des paniers pleins, ce n'est pas la même chose : on ne les vend guères qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir, soit en essaim ou en ouvrage : c'est pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Août jusqu'à la Toussaint.

On ne les peut transporter en sûreté que depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars : avant ce tems-là la moindre chaleur, le moindre choc renverseroit la cire & le miel quand les ruches sont pleines ; & si elles ne le sont pas, les mouches, qui auroient encore du beau tems, & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la ruche, se débaucheroient volontiers, & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au contraire on les transportoit après la mi-Mars, ce seroit trop tard : & elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées, quand il y auroit deux lieux, ou elles mourroient plutôt que de revenir à leurs ruches.

Pour les transporter, il faut choisir le matin ou le soir, non pas un tems de gelées, mais un jour sombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu, si le cachet que j'ai dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors, y sont encore : il faut aussi remarquer quelle est leur exposition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les ruches, qu'on transporte, avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les mouches aient de l'air ; sans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du transport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met sur des civieres ; ensorte que l'air passant entre les bâtons de la civiere, traverse la toile, & rafraîchit les abeilles ; on les transporte aussi comme on fait les lustres, en les suspendant à un bâton porté sur les épaules de deux hommes. Les chevaux & les charrettes ne valent rien pour ce transport.

Arrivé au lieu du transport, on doit placer, tout-d'un-coup, les ruches dans l'endroit où l'on veut qu'elles restent, sur des siéges, soit de pierres, d'ardoises, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuileau, ce qui est à meilleur marché : n'importe de quelle matiere, pourvû qu'ils soient élevés de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils sont de pierres ou de terre, à cause de l'humidité ; & pourvû encore que le siége soit bien uni & non biscornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui est cause que les souris gâtent tout.

Le sapin est le meilleur bois pour les siéges, parce que c'est le moins froid. Il faut poser les ruches à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou palissade contre laquelle on les appuyera : quand on en fait un double rang, celles de derriere doivent être élevées au moins d'un demi-pied plus que les premieres, pour éviter l'ombre & être plus dégagées ; sur-tout que le tablier ne déborde point trop, de peur de l'eau. Il est nécessaire de mettre, à l'entrée de la ruche, une douve ou tuile, pour que les mouches, revenant des champs, aient plus de jour &

entrent plus facilement. On met les ruches en pleine place, en amphithéâtre, en quinconce ou en échiquier, ou bien sur des tablettes; & de cette maniere il en tient beaucoup dans un petit espace de jardin.

En plaçant les mouches, il faut, ainsi que je l'ai dit, les exposer, autant que l'on peut, au même aspect du soleil qu'elles avoient, & qu'elles sortent par le même endroit.

On doit laisser reposer la ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne soit nuit: il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les abeilles de tous les autres paniers sont retirées, afin que les nouvelles venues aient le tems de se rassurer.

Si elles sont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouze de vache séche, ou de la paille d'avoine: cette fumée leur est bonne, & les fait rentrer aussi-tôt.

Les mouches placées, on enduira ou mastiquera le bas de la ruche avec le siége, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte; & celui qui doit les gouverner, se fera connoître à elles peu-à-peu, en les visitant souvent, ce qui les rend moins farouches.

On enduit les ruches avec de la chaux & du menu sable, ou avec des vieilles cendres & de la fiente de vache: le meilleur enduit est le plus chaud. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'ouverture à la ruche, à cause des insectes & du trop de chaud & de froid, qui nuisent également à l'ouvrage, aux meres & au jet. L'entrée ne doit pas être plus grosse qu'un œuf, & on doit la proportionner au nombre des mouches. L'hiver on couvre chaque ruche avec un paillasson, qui ne doit point passer le trou de la ruche, & être rogné juste, pour être plus propre & jetter mieux l'eau: on met un petit cercle par-dessus, pour que le vent ne l'enleve point.

En plaçant les ruches, il faut distinguer trois sortes de paniers. 1°. Les vieilles souches. 2°. Les souches de l'année précédente, & les foibles qui n'ont pas jetté. 3°. Les essaims de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce sont celles qui résisteront le mieux aux mouches larronesses, aux guêpes & aux frêlons.

2°. On doit éloigner les foibles des fortes, sans les mêler & sans les mettre les unes auprès des autres; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même, il faut placer ensemble celles de même espéce, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. On ne doit jamais mettre d'autres mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la saison, particuliérement quand ce sont de nouveaux essaims, parce qu'elles les feroient déserter.

5°. A l'égard des souches foibles & des jettons de l'année précédente, pour les bien placer, il faut voir, vers le printems, qui est la saison propre pour les châtrer, s'ils ont beaucoup de mouches; en ce cas on les laissera en leur place: au contraire, s'ils sont foibles & restés avec peu de mouches, on les mettra doucement au rang des derniers jettons.

6°. Quand on ne trouve pas les mouches bien placées, il faut attendre, comme je l'ai dit, au commencement d'Octobre pour les transporter, en les fumant doucement.

Les mouches étant bien choisies & bien placées, on les gouvernera comme il faut, & ainsi qu'il sera expliqué ci-après à l'Article IV. Je vais parler actuellement des essaims, parce que c'est un Article fort ample, important & fécond, & que c'est aussi la voie la plus ordinaire pour peupler les ruches; ensuite je passerai au régime & au gouvernement des mouches; & ce que j'en dirai, sera général & commun aux essaims & aux souches.

Article III.

Des Essaims.

C'est le principal produit & le point plus important du gouvernement des mouches à miel, tant pour sçavoir conduire ses propres abeilles, que pour sçavoir profiter des essaims qui travaillent & multiplient beaucoup.

Je crois que tout le monde fait qu'en sçait d'abeilles, *essaim* & *jet* ou *jetton*, c'est la même chose, de même qu'*essaimer* & *jetter*; & que l'on appelle *meres-mouches*, *meres-ruches* ou *souches*, celles qui ont essaimé.

Des Essaims, & du tems qu'ils sortent.

J'ai parlé ci-dessus du transport & de l'arrangement des ruches: il faut à présent veiller à la sortie des essaims pour les rattraper.

Ils sortent plutôt ou plus tard, dans le courant du mois de Mai & de Juin, qui est d'ordinaire le tems de leur jet, & suivant la chaleur du climat & du tems: ils sortent de meilleure heure dans les pays chauds. Aux environs de Paris, & aux pays de même température, la saison du jet est depuis la mi-Mai jusqu'à la Saint Jean : ceux qui viennent ensuite, peuvent difficilement réussir.

Dans les pays où le sarrasin abonde, les mouches ne jette que depuis le quinze Juillet jusqu'au quinze Août. Dans les années grasses, c'est-à-dire chaudes & humides, les essaims avancent de quinze jours, & ils retardent d'autant dans les années froides & séches.

Quelquefois il paroit des essaims avant le tems; mais il ne faut pas s'y tromper : car ce sont souvent de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a aussi des petits essaims qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui se sont rangés dans un coin, qui sortent au premier beau tems : ils peuvent tous réussir, si l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui est fort difficile.

Des signes, heures & accidens du jet.

Pour veiller à la sortie des essaims, il faut se régler sur le tems que les mouches ont coutume de jetter dans chaque pays, & les garder à vûe pendant quinze jours ou trois semaines, depuis huit heures du matin jusqu'à quatre du soir.

Lorsque les bourdons sortent, pendant la chaleur du jour, & qu'ils font du bruit devant les ruches, c'est une marque qu'elles essaimeront dans peu de jours; & c'est ce qui a contribué à faire croire à bien des gens que c'étoit les bourdons qui faisoient éclorre le couvain, parce qu'ils ne sortent jamais que l'essaim ne soit aussi en état de sortir. Ces bourdons sont de l'année, ceux de l'année précédente ayant été exterminés.

Les mouches sortent parce que la place ne suffit pas pour les contenir toutes, ce qui oblige un grand nombre de rester en peloton jusqu'au moment du départ hors de la ruche, de peur d'étouffer; & s'il n'y avoit point de jeunes reines pour les conduire ailleurs, elles aimeroient mieux périr que de la quitter.

C'est aussi une preuve qu'elles veulent sortir, quand elles descendent sur les siéges vers la mi-Mai.

On remarque encore que, quand les mouches veulent jetter, elles sont oisives deux ou trois jours auparavant, & qu'elles ne vont presque point aux champs depuis les neuf heures du matin jusqu'au soir.

Lorsqu'on voit de l'eau exhaler le matin de la ruche, à cause de la grande chaleur qui y régne, & que l'entrée en est mouillée, c'est aussi une marque que le jet est proche.

Les essaims, qui doivent sortir des paniers de l'année précédente, font souvent deux ou trois feintes de sortir, & rentrent; il semble qu'ils n'osent encore s'exposer à l'air : on dit que cela vient de l'intempérie de l'air, ou de ce que la grande chaleur de la ruche les oblige seulement à sortir pour se rafraîchir. Il ne faut pourtant pas s'impatienter d'y veiller, car bientôt après ils prennent leur volée tout de bon : le pis est qu'il se trouve souvent d'autres essaims en l'air, qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers; ainsi l'on voit des deux ou trois jettons qui se font tuer par les mouches domestiques.

On voit des mouches qui rentrent aussi dans leur ruche après en être sorties, parce que la jeune reine, qui étoit à la porte prête à les suivre, n'a pû se résoudre à quitter la mere-ruche pour les accompagner.

Quand il se trouve deux ou plusieurs reines dans un même essaim, comme il arrive souvent, & qui ne veulent pas céder l'une à l'autre, l'essaim retourne quelquefois d'où il est sorti, en attendant une autre occasion. Quelquefois aussi il y a une si grande quantité de mouches en l'air, & elles font un si grand bruit, que ne se connoissant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a observé que, quand les essaims ont bien envie de jetter & de ne pas retourner, les mouches ne s'écartent pas, se tiennent serrées & s'attachent au premier arbre qu'elles rencontrent : au contraire, celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit, & s'écartent fort.

On ne peut sçavoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les essaims sortent de leur ruche; mais l'expérience a appris, 1°. que les mouches, avant de sortir, sont plus en mouvement qu'à l'ordinaire; en y prêtant l'oreille, on entend aussi un petit bourdonnement qui avertit du départ, qui doit être fort proche, comme au lendemain ou dans deux jours : c'est pourquoi, dans la saison des essaims, le soir après le soleil couché, on s'approchera de la ruche, pour entendre aisément & sûrement ce bourdonnement, afin de se mettre à veiller à la sortie de l'essaim quand il le faut. Le bourdonnement va toujours en augmentant jusqu'au moment du départ de l'essaim.

Dans l'instant que les mouches vont partir, elles sont en foule à l'entrée de la ruche; & ce sont celles qui s'y trouvent, tant vieilles que jeunes, qui composent l'essaim.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, il y en a peu qui aillent aux champs; celles qui y vont, partent plus matin, reviennent de meilleure heure, & demeurent chargées de leur cire, contre les paniers : il faut y être attentif depuis une heure après le lever du soleil, jusqu'à trois ou quatre heures après-midi; elles ne sortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ est venue, il se fait dans la ruche un merveilleux silence qui dure quelque tems, & aussi-tôt que la premiere sort, les autres suivent en foule, & sont dehors en un moment.

4°. Les essaims sortent à des heures différentes, suivant les différentes expositions de leurs ruches. Celles qui regardent le levant, jettent depuis sept à huit heures du matin jusqu'à une heure ou deux après-midi. Celles qui regardent le midi, jettent quelques heures plus tard. Celles qui sont exposées au couchant, donnent leurs essaims depuis dix à onze heures jusqu'à trois. Cela n'arrive pas toujours

jours également; car dans les tems chauds & étouffant, les mouches, dans toutes les expositions, jettent à toute heure, depuis huit heures du matin, jusqu'à quatre du soir. Les tems de pluie & de grand vent empêchent les essaims de sortir; mais, si ce n'est qu'une petite pluie douce, on doit y être attentif, parce qu'elle les excite à quitter le gîte, cette pluie augmentant leur force.

Il faut garder soigneusement les mouches depuis la mi-Mai, jusqu'à la Saint Jean, sur-tout les vieilles souches, qui souvent n'avertissent pas de leur départ; les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les souches sortent en colere, ce qui paroît lorsqu'elles se jettent sur les personnes, il ne faut pas songer à les mettre d'abord dans les ruches, on doit attendre sur le soir.

Le tems, les approches & les accidens du jet étant expliqués comme ils le sont ci-dessus, avant d'en venir aux manieres & aux régles qui apprennent à rattraper & gouverner les jeunes essaims, il est bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent survenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils se réduisent à quatre cas. Le premier est qu'en certaines années les mouches ne donnent presque point d'essaims.

Le second est qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troisiéme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jetter.

Et le quatriéme renferme les occasions où il faut forcer les mouches d'essaimer. Parcourons tous ces incidens, & commençons par celui de la stérilité.

Pourquoi, & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela se connoît premiérement, si les mouches jettent dehors leurs petits bourdons, bien formés & prêts à voler, avant la Saint Jean.

Secondement, si le panier est léger & foible de provision au printems, il fera un couvain à diverses fois, gouverné par plusieurs reines, & rempli de mouches adultérines qui se mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point sortir, parce que la saison étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amasser assez de provision pour l'hiver suivant.

Troisiémement, quand une ruche a été pillée par les mouches larronesses, les domiciliaires emploient le printems à réparer leur perte, & ne se défont point des jeunes, qu'elles regardent comme un secours en cas d'une seconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent presque point d'Essaims.

1°. Quand les mouches n'amassent pas beaucoup pendant l'été, & que l'hiver suivant est long; comme elles ont consommé leur provision de bonne heure, elles languissent, & sont trop foibles pour donner des essaims.

2°. Quand il est mort beaucoup de mouches par la rigueur du printems, causée par les vents, les pluies ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour se fortifier elles conservent les premiers essaims qui devroient sortir, & en tuent la jeune reine qui devroit les conduire.

3°. On prétend aussi que les paniers trop pleins de miel empêchent les mouches de jetter, parce que la froidure & la grande quantité de miel incommodent les mouches, & empêchent le couvain de réussir.

Comment on peut empêcher les Mouches de jetter.

Il y a du profit à avoir des essaims, mais il n'y en a pas à avoir des mouches qui

jettent trop; car, si au lieu de deux essaims, elles en donnent par an trois & quatre, les meres ruches se dépeuplent & s'épuisent de sujets, parce qu'il y a des vieilles mouches qui s'en vont avec les essaims, & qu'il y en a aussi beaucoup qui meurent : d'ailleurs, il n'y a que le premier essaim, quelquefois le second, qui ayent le tems d'amasser des provisions pour l'hiver ; ceux d'après sont trop foibles en mouches & en force pour amasser & résister à l'hiver.

Cette fécondité excessive des ruches vient du trop de chaleur qui y régne, & qui fait que le couvain étant fort vif, il n'attend pas que toute la couvée soit éclose, & sort dès qu'il y en a une partie d'éclose; ensorte que de deux jettons que la ruche devroit seulement donner, il en sort trois ou quatre, qui ne sont que des demi-jettons, c'est-à-dire, qu'il n'y a que la moitié de ce qu'il devroit y avoir de mouches.

Dans les pays gras & fertiles en fleurs, comme montagnes, prairies & bois, ou plaines semées de sarrasin, on doit moins craindre qu'une ruche jette trop, parce que les mouches, quoiqu'en petit nombre, y trouvent toujours assez de fleurs ; mais dans les pays dégarnis, secs ou froids, comme plaines sans prairies, ou terre sablonneuses sans fleurs, il faut empêcher qu'une ruche ne jette plus d'une ou deux fois.

Le soir du jour que la ruche aura jetté pour la seconde fois, celui qui veille aux essaims regardera dessous la ruche : si on y voit les rayons à découvert, elle ne jettera pas davantage ; mais si elle paroît également pleine, qu'il n'y ait pas de vuide, & qu'on ne voie pas les rayons, c'est une marque qu'elle jettera encore, surtout si la saison n'est point avancée.

1°. Pour l'empêcher de jetter, il faut tourner le panier devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faisant une autre sur le devant : cela suffit pour les ruches qui sont fort légeres, parce qu'elles sont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les mouches se trouvent obligées de travailler de l'autre, & tueront la jeune reine, pour conserver le jetton dans la ruche.

2°. Si le panier est bien plein de miel, & qu'il y ait peu de mouches, il faut lui donner de l'air, en l'élevant de dessus le tablier avec quelques petits morceaux de tuile ou de planche, de l'épaisseur d'un pouce, ou mettre une hausse convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les mouches, voyant du vuide dans leur ruche, conserveront leurs essaims pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les mouches jettent, malgré tous les soins que l'on se donne ; il faut prendre garde si ce ne sont point des teignes qui les font enfuir.

Quelquefois aussi elles sortent pour se délivrer de la persécution des grosses mouches agrestes, longues, noires & velues, ausquelles elles abandonnent leur maison : les essaims de l'année précédente y sont les plus sujets.

Il y a des personnes qui pensent que quand il se trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il faut s'en défaire, parce qu'ils ne réussissent jamais, qu'ils périssent ordinairement par les teignes, & qu'ils nuisent presque toujours aux autres mouches. Ils disent qu'il faut remarquer le tems qu'ils ont du miel, afin de les faire mourir : pour moi, je crois qu'on ne doit jamais agir si cruellement, mais qu'il vaut mieux les changer de ruche.

Les bonnes mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hausses convenables ; & il est à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un essaim : le second & le troisiéme ne réussissent que fort rarement, & la récolte du maître est moins abondante.

Comment forcer les Mouches à jetter & à rentrer.

Souvent les essaims ne veulent pas abandonner leur mere-souche : cela vient ou parce qu'il fait encore trop froid, ou parce qu'il n'y a pas de reine pour les conduire; & plus ordinairement, parce que l'essaim sent la mere-ruche bien garnie de miel : dans ce cas, on voit les jeunes mouches bien nourries s'opiniâtrer à ne pas quitter, & s'attacher par pelotons dessous le tablier, à l'entrée & autour de la ruche. Les jettons se mettent rarement dessous les siéges avant le dix Juin : il semble alors qu'elles attendent que leur compagnie soit complette pour s'en aller par un beau jour.

Quelquefois les essaims, qui paroissent vouloir sortir, ne sont que des vieilles mouches, que les larronesses & mouches agrestes troublent & chassent : comme les meres-abeilles sçavent qu'elles ne demeurent pas long-tems dans les paniers, elles s'établissent autour dans l'espérance d'y rentrer; & dans cette attente, souvent la saison de jetter se passe.

Les essaims foibles ont aussi beaucoup de peine à jetter. Quelquefois aussi la cause pour laquelle la ruche ne jette plus, est parce qu'elle aura essaimé, ou qu'il y sera entré quelqu'essaim de dehors, sans qu'on s'en soit apperçu.

Remédes. Si les mouches continuent plus de deux ou trois jours à s'attacher autour de la ruche, enfumez-les avec du vieux linge pour les faire rentrer; ensuite frottez l'entrée & le tour de la ruche, & tous les endroits où elles s'étoient attachées, avec des feuilles de sureau, hiéble, rhue, & autres simples qui croissent à l'ombre contre les murailles, pour que les mouches, étant obligées de rester dans la ruche, où elles sont extrêmement pressées & échauffées, essaiment promptement. Si cette fumigation & friction ne vous réussit pas la premiere fois, à la seconde mêlez-y un peu de farine de soufre, afin que l'essaim ne pouvant plus rester dans la mere-ruche, où il est trop pressé, & ne sçachant plus où s'arrêter à cause de ces mauvaises odeurs, parte au loin; ce qui arrivera le lendemain. Le soir d'après, il faut frotter les mêmes endroits avec thym, roses, romarin & mélisse, afin que les mouches, qui restent dans la ruche, ne se dégoûtent pas. C'est toujours le soir ou de grand matin qu'on touche aux ruches, sur-tout l'été, de peur des piquûres.

Il suffit quelquefois de hausser les ruches, pour que l'air, qui y entre, fasse sortir les jettons.

Il y a des gens qui, pour obliger les essaims de sortir, découvrent leurs ruches, pendant une heure ou une heure & demie, à la chaleur du jour; il ne faut pas les y laisser plus long-tems, de peur que tout ne se fonde.

Si tout l'essaim est sous le siége, enlevez la mere-ruche après soleil couché; ensuite renversez le siége de haut en bas, couvrez l'essaim d'une ruche accommodée, les mouches y entreront, & le lendemain, du matin, vous la placerez ailleurs, & remettrez la souche en sa place. Il y en a quelques-uns qui secouent rudement la souche sur une serviette, & y jettent une ruche, lorsqu'ils y voient assez de mouches pour la remplir, & après, ils la remettent en sa place. Quoique cette méthode ne réussisse pas toujours, elle n'est pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau tems.

Dans les pays médiocrement chauds, quand le dix-sept Juillet est passé, il faut se contenter de leur donner des hausses pour les faire rentrer : les mouches deviendront si fortes, qu'elles donneront de bons essaims dès le mois de Mai de l'année suivante.

Moyens d'arrêter les Essaims.

1°. Le lieu où l'on met les ruches, doit être planté d'arbres à quelque distance des ruches, non-seulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les essaims qui en sortiront: ces arbres rompant le vol de l'essaim, & lui présentant la fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend aussi-tôt; mais il est bon que ces arbres soient bas & petits, comme pommiers, poiriers, cerisiers ou pruniers : ils sont plus commodes que les grands pour rattraper facilement les essaims. Dès qu'un essaim s'est arrêté sur ces arbres, tous ceux des ruches voisines s'y joignent d'ordinaire : on en voit des tas gros comme des bariques; il n'y a qu'à les séparer & les mettre dans les ruches.

Il faut remarquer encore qu'il est bon de mettre les mouches dans un lieu fréquenté; elles sont moins farouches, & se laissent prendre plus aisément.

2°. Tout le monde sçait que l'on emploie le son des chaudrons, bassins ou poëles, pour arrêter les mouches quand elles sortent; mais on doit prendre garde de ne pas sonner que tout l'essaim ne soit sorti du panier, parce qu'il y pourroit rester des mouches, qui croiroient qu'il y auroit de la tempête en l'air; & il semble que c'est pour cette raison que les essaims sortent à plusieurs reprises.

Il y a des gens qui, pour arrêter leurs essaims, ne font que leur jetter de l'eau avec un balai, ou de la poussiere, ou du sable : cette maniere est plus sûre que la premiere; cela les fait attacher au premier arbre, ou entrer dans la ruche; comme si elles se sauvoient de quelqu'orage. D'autres tirent de l'arquebuse, croyant que c'est le grand bruit qui étourdit & fixe l'essaim; mais c'est plutôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les fait fuir au loin.

C'est pourquoi il faut aussi frapper doucement sur une poële de fer, chaudron ou tuile : le trop grand bruit les éleve, & elles ont de la peine à se rabattre.

Quand, au sortir de la ruche, l'essaim vole bas, il ne va pas loin, & s'attache aisément : au contraire, quand les mouches s'élevent d'abord, elles se perdent, si on ne les suit en diligence.

Lorsque l'essaim s'attache trop haut, il faut, avant qu'il soit tout rassemblé, l'en chasser avec de la fumée au bout d'une perche, pour l'obliger à s'aller mettre plus à portée.

Si le vent l'enleve, on doit tourner autour, en jettant quelques poignées de sable ou menue terre, ou de l'eau avec un balai; cela les rabaisse & les rassemble, & on les conduit où l'on veut.

Quand on voit une partie de l'essaim arrêté, il faut cesser le son, & les laisser en paix : elles s'attachent en monceau, accrochées par les pattes toutes ensemble, & font comme une espéce de grosse grappe de raisin.

Si la ruche n'est pas prête aussi-tôt que l'essaim est arrêté, il est nécessaire de l'entourer d'un mouchoir ou d'une serviette, pour le garantir du soleil; autrement la chaleur obligeroit les mouches à se détacher.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les essaims; qui paroît plus sûre & plus tranquille que le charivari & toute sa suite. On plante des perches au-devant des ruches, quand elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée, quand elles sont à terre : on lie ces perches les unes aux autres par le haut, avec des cordes ou autres perches mises en travers, & on y attache quelques poignées de paille, de jonc de genêt ou de bouleau, liées comme des balais; ce qui arrête les essaims presqu'en sortant de la ruche. On peut jetter par-dessus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs, qui prendront jusqu'à terre, ou couvriront tout le jardin, s'il est petit.



Cœlestia dona exsequar. Virg. Georg. 4.

Le profit des mouches à miel seroit très-considérable, si on pouvoit en arrêter tous les essaims.

Comment il faut prendre, placer & fixer les Essaims.

I. Avant de se mettre à les attraper, on doit, 1°. prendre garde si toutes les mouches sont bien arrêtées & bien tranquilles, sans se mouvoir; autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particuliérement quand il y a plusieurs reines, & qu'elles se mettent en différens pelotons, ce qui en est une preuve certaine.

2°. Observer la qualité des mouches arrêtées, si elles sont bonnes ou méchantes, petites, grosses ou moyennes, jaunes, grises ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faites attention à la grosseur de l'essaim & à la saison, si elle est avancée ou non, afin de leur proportionner les ruches, qui doivent être bonnes & neuves, ou nettoyées avec attention, si elles ont servi, passées au feu, bien accommodées & frottées de miel en dedans, particuliérement au fond, ou seulement avec des fleurs de féves, ou autres herbes, qu'on sçait être du goût des mouches, & en cas que l'essaim sorte de celles dans laquelle on l'aura mis, on lui en donnera une nouvelle, qui pourra être plus convenable; car, suivant la grosseur de l'essaim, la ruche doit être plus ou moins grande.

4°. Si les essaims s'attachent à des arbres qui soient au-dessus ou proche des autres paniers, il ne faut pas les secouer, ni les mettre entre les autres, ce seroit les exposer à les faire tuer avec les vieilles; mais on doit attacher un panier au-dessus de l'essaim, à la maniere de Normandie, ou couper la branche & la transporter ailleurs, si faire se peut; ou, en cas qu'on secoue la branche, deux personnes tiendront une nappe étendue sur la ruche, & porteront le tout fort loin, pour empêcher le désordre.

5°. Il est à propos que ceux qui sont souvent auprès des mouches, & qui les gouvernent, les prennent eux-mêmes: ils sont moins sujets à être piqués que des inconnus. Ceux qui craignent l'aiguillon, ont coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de crin bien éloigné du visage.

6°. Il ne faut pas laisser l'essaim à la branche où il s'est attaché, plus d'une demi-heure de peur qu'il ne se débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le fasse envoler.

II. On ne doit pas mener les essaims rudement, soit en les prenant, ou en les mettant dans les ruches; la douceur les gagne, & l'on en est rarement piqué: elles ne prodiguent leur vie que pour la conservation de leur république; & en les irritant elles se rendent difficiles, & se perdent.

Quand les essaims sont arrêtés, on les prend de plusieurs manieres. La premiere, est de couper la branche où ils se sont attachés, la prendre à la main, & la descendre doucement jusqu'au lieu préparé: ensuite on la met sur une serviette, & une ruche accommodée par-dessus; ou bien on la secoue tout-d'un-coup dans la ruche ou sur la serviette, en la couvrant aussi-tôt de la ruche.

On peut encore, sans couper la branche où est l'essaim, la secouer sur une ruche préparée, que l'on tient d'une main, en secouant de l'autre, ou que l'on fait tenir par une seconde personne, qui aide à les prendre. Cette maniere est en usage en bien des endroits, parce qu'elle est plus prompte. S'il retourne des mouches à la branche, on la secoue de tems en tems; & enfin elles suivent les autres; mais si malgré cela il y en a quelques-unes qui s'obstinent toujours à y revenir, alors on frotte la branche avec la fumée d'un linge allumé, ou avec des fleurs de rhue, du sureau, ou quelques herbes qui ne soient pas de leur goût & qui leur déplaisent: cela les empêche d'y revenir.

La seconde maniere est d'attacher une ruche par la poignée au bout d'une perche; & de la ruche bien apprêtée, dont l'entrée est en bas, on couvre l'essaim, qui entre de lui même ordinairement. S'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balai, ou l'on met un linge mouillé au bout d'un bâton, dont on les pousse doucement dans la ruche; & si elles s'opiniâtrent, on met du linge au bout d'un semblable bâton; on l'allume & on enfume l'essaim, pour le faire changer de place. Quand elles sont entrées, on les descend doucement, on les met sur une nappe au pied de l'arbre, ou sur le siége qui leur est préparé. Les essaims pris de cette maniere, ne s'enfuient presque jamais.

Quelquefois il y a des essaims qui se placent sur des arbres élevés; alors un homme, monté sur une échelle à deux branches, tend une ruche renversée au-dessous de l'essaim, pendant qu'un autre monté sur l'arbre, fait tomber avec un balai les mouches dans la ruche.

Si l'essaim se met en plusieurs branches, ou s'attachent au gros de l'arbre, on prendra un balai de plume, une ratissoire, ou de bons gros gants, & on mettra: comme on vient de le dire, la meilleure partie de l'essaim dans une ruche, que l'on renversera sur une nappe; & en y faisant tomber le reste, qui étoit divisé, ou qui se tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvû qu'on ne les irrite pas. On peut y employer les herbes puantes & la fumée, sur-tout quand elles se jettent dans les haies, buissons, ou lieux difficiles: cela les obligera de sortir & de s'aller mettre ailleurs, où l'on pourra les prendre plus commodément.

III. Quand l'essaim est dans la ruche, on la met sur un rondeau ou planche, à quelque distance de l'endroit où il s'est arrêté; on l'enveloppe & on la couvre, à cause de l'ardeur du soleil; & le soir, après soleil couché, on la transporte sur le siége qui lui a été destiné, & on l'enduit aussi-tôt.

On ne doit point placer les essaims proche de leurs meres-ruches, de peur qu'ils ne désertent pour y rentrer.

Il leur faut aussi beaucoup plus d'air qu'aux meres-souches, parce que cette fourmilliere étoufferoit bientôt: c'est pourquoi il y a des personnes qui, avant que de les poser à demeure, les portent en un lieu frais, à l'ombre, pendues en l'air, exposées sur quelques pierres, qui tiennent la ruche élevée du moins d'un demi-pied, pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours; & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que, pendant ce tems, elles font de la cire, quoiqu'enfermées, & que cela les attache à leur ruche, qu'elles ne quittent presque plus. D'autres les enferment quelques jours dans la maison, pour les accoutumer; mais tout cela ne vaut rien, & elles aiment beaucoup mieux travailler tout-d'un-coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si on a quantité de meres-ruches, on ne mettra jamais les essaims parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en sortant & en rentrant, feroit peur à l'essaim, le rebuteroit, & il s'envoleroit: ce ne sera que l'hiver suivant qu'on le placera parmi les meres.

Par la même raison, si on a beaucoup d'essaims, il ne faut point les exposer d'abord au grand soleil; un seul qui s'éleveroit, suffiroit pour emmener tous les autres: ces désertions arrivent souvent.

On doit bien fermer la ruche sur le siége, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte; & pour les garantir de la pluie & du soleil, sur-tout quand elles sont en plein vent, on les couvre de chaperons de paille, de joncs, de genêt ou d'autre matiere, suivant l'usage du pays. Il est bon que ces chaperons descendent sur le siége la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut pas remuer de long-tems les ruches des essaims nouvellement attrapés, cela ne fait que les inquiéter & les déranger; & la délicatesse des nouvelles rayes, qu'ils y font, est si grande, qu'elles tombent si on heurte la ruche; & si on la tourne, elles se pillent & s'attachent ensemble : ce qui fait un tort irréparable.

IV. Il y a des marques pour connoître si les essaims resteront ou non dans les paniers : & ces marques sont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne soient pas infaillibles, puisqu'on voit des essaims sortir quelquefois au bout de trois, quatre & cinq jours, & même davantage.

Ces marques sont, quand les mouches vont aux champs dès qu'elles sont entrées; qu'elles nettoient leur ruche, & l'enduisent de propolis; qu'elles vont au haut, pour y commencer leurs rayons; & qu'enfin elles se réjouissent le soir par un bourdonnement qui marque leur joie, & que l'on entend en prêtant l'oreille, aussi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur ruche pendant le jour. Si elles n'agissent de la sorte, elles pourront bien s'enfuir le lendemain.

Il y a des mouches très-sujettes à rentrer dans leur mere-ruche. Pour les fixer à leur nouvelle habitation, on les trompe : pendant que tout l'essaim est dehors, on recule de deux ou trois pieds la mere-ruche, en la place de laquelle on met une ruche neuve, où les jeunes mouches viennent se mettre, comptant rentrer dans leur mere; & la nuit d'ensuite on les transfere ailleurs, pour remettre la mere-ruche en sa place.

Comment séparer deux Essaims qui se sont joints, ou qui veulent se joindre.

Quand on a beaucoup de ruches, souvent plusieurs essaims sortent ensemble, & se mêlent dans l'air ou sur le lieu où ils s'arrêtent, ensorte que de deux ou trois, il ne s'en forme qu'un seul; ce qui en ôte le profit, sur-tout quand ce sont des premiers jettons.

Dans la saison du jet, celui qui a soin des essaims, doit se munir de foin, de paille, d'herbes, de linge, d'eau, de perches, de batte-feu, & de tout ce qu'il lui faut pour sa manœuvre, afin de pouvoir, quand il voit plusieurs essaims en l'air, les écarter l'un de l'autre à force d'eau, de sable ou de terre menue, qu'on jette, ou de fumée que l'on fait dans le milieu, pour les empêcher de se joindre.

Si malgré cela ils se joignent, il faut tenir deux ruches renversées sous le peloton des mouches; ensorte qu'à l'aide du linge ou de la fumée, il en tombe autant dans l'une que dans l'autre. Si une des deux en a moins, on laissera reprendre les mouches à la branche, & on les fera tomber une seconde fois dans celle des deux ruches, qui sera la moins peuplée; ensuite on l'éloignera de l'autre. Le soir on regardera dans les deux ruches; & si on en trouve beaucoup plus dans l'une que dans l'autre, on prendra une cuiller à pot ou une petite pelle, pour en faire tomber de celle où il y en a trop, sur une nappe étendue à terre, la quantité suffisante pour rendre le partage égal : sur le champ, on posera la moindre ruche sur les mouches de la nappe, pour qu'elles y montent. Quand elles seront toutes retirées, on placera les deux ruches le plus loin l'une de l'autre qu'on pourra, pour que les mouches ne se mêlent plus.

Quelquefois les essaims, quoique mêlés sur une même branche, se partagent d'eux-mêmes en deux, pour peu qu'on secoue la branche ou qu'on aide à les séparer, avec le linge & la fumée qu'on fait dans le milieu.

Ou bien, on couvre tout le peloton d'une nappe, pour joindre le tout ensemble, ensuite on le met dans une grande ruche & on l'enfume; afin que les essaims s'y rangent chacun de son côté & autour de sa reine. Le soir on y va avec le cha-

peron & les gants ; on fait tomber un des essaims dans une ruche préparée, & on laisse l'autre tranquille dans la ruche, à moins que, pour être trop grande, il ne faille aussi le renverser dans une autre plus petite.

Quand il y a plusieurs essaims attachés à différentes branches voisines, il faut les envelopper avec des serviettes, afin de les garantir de l'ardeur du soleil, & le soir les enrucher l'un après l'autre ; ensorte que le premier pris soit tout-à-fait entré dans la ruche, & même transporté, avant de toucher à l'autre, pour qu'ils ne se mêlent pas : ce qui causeroit de la perte & de la tuerie.

Par la même raison, il ne faut jamais mettre des paniers où il y a plusieurs essaims auprès l'un de l'autre.

Quand un essaim est attaché à une branche, ou qu'on vient de le secouer dans une ruche ; si pendant ce tems il en sort un autre, de peur qu'il ne vienne se mêler & se joindre au premier, on couvre celui-ci d'un linge, & on se range autour avec du sable & de l'eau, que l'on jette à l'autre, pour l'éloigner.

Moyens de marier les Essaims.

Comme les essaims foibles ou tardifs n'ont pas ordinairement assez de peuple ; ou de tems pour faire leurs provisions d'hiver, on en met deux & jusqu'à trois ensemble, afin de les fortifier.

Pour cela, le soir, après le soleil couché, on enfume la ruche dont on veut augmenter le peuple, afin qu'il ne tue pas celui qu'on y va joindre ; on étend auprès une nappe par terre ; on y apporte doucement la ruche où est l'essaim nouvellement pris, & qu'on veut marier avec l'autre ; on secoue rudement la ruche ; & toutes les mouches étant tombées ou descendues sur la nappe, on les couvre promptement de la ruche qu'on vient d'enfumer ; elles y montent, restent & travaillent avec les autres, dès qu'elles ont passé une nuit ensemble ; ensuite on replace la ruche le même soir, ou le lendemain, avant le lever du soleil. On peut aussi faire cette opération de grand matin, pendant que les mouches sont encore transies de la fraîcheur de la nuit ; mais il est bon de ne jamais la faire proche des meres-ruches, parce que les nouveaux essaims y retourneroient.

Comment prévenir la disette des Essaims.

Un essaim est ordinairement deux ou trois jours sans rien amasser qu'un peu de cire : il s'amuse pendant ce tems-là à nettoyer la ruche, à la godronner, à voltiger autour, & à prendre le chemin des champs ; & s'il survient des pluies de sept ou huit jours, l'essaim périt de langueur & de faim, sur-tout quand ce sont des essaims foibles ou tardifs ; car un essaim venu cinq ou huit jours avant un autre, le surpasse toujours d'un bon tiers en pesanteur & en travail ; & quand le dernier seroit infiniment plus peuplé, tout ce qu'il peut faire, c'est d'égaler l'autre.

Pour prévenir la disette, qui retarde au moins d'une année le profit de l'essaim, quand elle ne le fait point périr, il faut prendre environ une demi-livre de bon miel, un quarteron de sucre en poudre, & un demi-verre d'eau-de-vie : le miel seul suffit si l'on veut ; on mêlera le tout, & on le mettra sous la ruche, dans une assiette, sous quelque morceau de bois, presqu'à la hauteur des mouches, avec une feuille de papier percé de petits trous par-dessus le miel, pour que les mouches puissent aller le puiser & le prendre sans s'empâter les aîles : on laissera l'assiette & une très-petite ouverture à la ruche, tant que le mauvais tems durera ; & aussi-tôt qu'il se disposera au beau, on ôtera l'assiette, & on agrandira l'entrée de la ruche.

Différence

Différence des Essaims d'une même ruche.

J'ai déja dit que les premiers essaims d'une ruche valent toujours mieux que ceux qui naissent des couvées suivantes, dans le cours de chaque année, parce qu'ils sont plus vigoureux, & qu'ils ont plus de tems à se fortifier & à amasser leurs provisions.

Pour fortifier le peuple des seconds essaims, il faut hausser les meres-ruches d'un pouce, afin qu'y ayant de l'air, les mouches du second essaim puissent y rester, s'exercer & croître, en attendant la perfection de tout le couvain. Quand on veut le faire sortir, il n'y a qu'à abaisser la ruche, tout l'essaim sortira ensemble un ou deux jours après. Si on ne veut pas élever les ruches, après le premier jet, il faut marier ensemble deux des seconds essaims, pour qu'ils se tirent mieux d'affaire.

Des Essaims perdus ou sauvages.

On trouve souvent à la campagne des essaims que le maître n'a pas pu arrêter, ou qui sont sortis sans qu'on s'en soit apperçu : on en trouve aussi qui se mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles; ils s'y établissent & travaillent comme dans les ruches.

Les essaims s'enfuient, ou parce qu'on ne les garde pas, (mais quand les mouches sont de bonne espéce, elles ne vont pas loin) ou parce qu'en sortant de leurs ruches, elles s'élevent tout-d'un-coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile; & quand la reine est lasse, elle s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'elle rencontre.

Quand on trouve quelqu'essaim en l'air, il faut siffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que, par le bruit, les mouches s'allient & s'asseient. Si elles sont trop haut, on jette de la poussiere pour les faire abaisser, & on les prend comme on a dit ci-dessus.

Quant aux essaims sauvages, on en trouve de bonne espéce dans les bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles, soit qu'ils se soient échappés, ou qu'ils y soient établis de race en race.

On va chercher les mouches sauvages, non-seulement pour en avoir les essaims dans le tems, mais aussi pour en enlever le miel & la cire : on les guette ordinairement dans le printems, parce que c'est le tems qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles essaiment; ensorte qu'outre le profit des essaims, on a aussi le profit de leurs ouvrages; & c'est leur propre ardeur qui les trahit, en faisant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les bois, principalement au mois d'Avril, tems de la fleur des saules, qui est presque la seule de cette saison renaissante : ou bien au mois de Mai, quand la blanche-épine paroît. Dans les mois de Juillet & d'Août, on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs : l'heure la plus propre, est sur les quatre heures après-midi, parce qu'alors les mouches & l'air sont plus chargés. Quand quelqu'orage approche, il est plus aisé de les découvrir, parce qu'alors elles se retirent toutes, & on les suit, du moins des yeux, jusqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit, quand elles sont chargées. Pour les y voir aller plutôt, on pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le sentent de loin, viennent s'en charger, & s'en retournent au plus vîte à leur nid, où on les suit à mesure qu'on en voit passer plusieurs, si on n'a pu suivre les premieres.

Leur demeure étant découverte, il est aisé d'en enlever tout le trésor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des essaims, on n'attrape pas facilement ceux qui se mettent dans les trous des arbres ou des murailles, s'il y a long-tems qu'ils y sont. On peut cependant les faire sortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une ruche; & pour le faire plus aisément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille, au-dessous de l'essaim, on y fourre un bouchon de foin, que l'on allume, on fait ensorte que la fumée passe au trou où sont les mouches, & où l'on applique une ruche préparée : la fumée faisant sortir l'essaim, il s'arrête quelquefois dans cette ruche, qu'il faut envelopper & garder jusqu'au soir, pour la transporter.

Quand l'essaim est dans le trou d'un arbre, on peut attendre aux environs de la Saint Martin, pour scier l'arbre au-dessus ou au-dessous du trou, & transporter ainsi l'essaim chez soi.

Des Essaims & profits des grosses Mouches.

Quoiqu'il soit vrai que les grosses mouches étrangeres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le mérite d'amasser quantité de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conserver les essaims qui en viennent, par rapport au profit que l'on en retire, & observer ce qui suit, quand ils sortent de leurs souches.

1°. Il faut leur donner de grandes ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, & tirer les souches avec le soufre, après qu'elles auront donné le premier essaim, ou tout au plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit sçavoir que ces grosses mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de panier en panier, & qu'elles abandonnent le leur, hormis durant le tems de la récolte, qu'elles travaillent fortement : ainsi quand on verra des paniers forts lourds jetter des derniers, c'est une marque que ce sont de grosses mouches, qui ont rarement du couvain l'hiver, pour éclorre au printems.

3°. Ce sont ces mêmes mouches étrangeres qui avancent quelquefois la sortie des autres essaims; ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de paniers pendant l'hiver : ceux qui restent jettent des premiers, non par la bonté des mouches, mais par la violence des grosses & agrestes, qui veulent être les maîtresses du panier; ce qui cause souvent beaucoup de désordre, & fait déserter les essaims : ils sont alors plus difficiles à arrêter que quand ils sont sortis de leur gré. Les grosses chassent aussi ce qui est resté de mouches domestiques après l'essor des essaims.

Des petits Essaims.

Les abeilles donnent souvent dans l'année des essaims si petits, que le maître n'en peut point tirer de profit : ce qui vient de plusieurs causes.

La premiere est, quand il se trouve deux reines dans un même essaim; car chaque reine a sa bande, & ils branchent & travaillent séparément.

On y remédie en prenant les deux bandes sorties de la même ruche, & en les plaçant dans le même panier ou dans deux, que l'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes se rejoignent plus facilement, comme elles ont coutume de faire : si elles ne le font pas, on les y mettra, comme nous le dirons dans l'Article suivant; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux reines, parce que, si les mouches ne se défont pas elles-mêmes des concurrens de leur reine, on s'en défera comme nous le dirons ci-après, dans l'Article du cas des deux reines.

Le mauvais tems & l'excessive fécondité de la reine sont deux autres causes de la foiblesse des essaims.

Il n'y a qu'à garder ces petits essaims jusqu'à ce qu'on en ait quelqu'autre pour les renforcer, en les mettant ensemble : pour cela, on les porte dans une chambre obscure, afin de les y mêler dans la même ruche. On les arrose de vin rouge ou d'hydromel, pour les mieux unir.

La quatriéme cause de la foiblesse d'un essaim est, quand il en retourne une partie dans la ruche d'où il est sorti.

On fait revenir ce demi-essaim fugitif, en le renversant le soir hors de la ruche où il s'est refugié, devant celle d'où il est sorti, & là on l'enfume : le lendemain tout l'essaim réuni sort en bonne société. Si la désertion continue, on change les paniers de place, pour dépayser les vagabonds.

Ou bien, on met deux essaims foibles dans un même panier : ils s'aideront & se conserveront l'un l'autre. L'union est parfaite dès qu'ils ont passé une nuit ensemble, & ils vivent tranquillement pendant le printems, pendant l'été, & tant que l'abondance dure ; mais dès qu'elle diminue, souvent même dès l'automne, les plus forts étranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une Ruche en une autre, sans violence.

Cela ne se peut faire utilement qu'entre les nouveaux essaims, dont les mouches sympathisent aisément. Ainsi, quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entrer les mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux essaims l'un proche de l'autre : ayant passé quatre ou cinq jours sur leurs siéges, on les change de place, & on les laisse ainsi deux jours tout au plus ; ensuite on les remet chacun dans leur premier lieu : les mouches vont d'un panier dans l'autre sans se reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même chose au printems : après avoir débauché les mouches, on les laisse voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les essaims ; mais il faut prendre garde qu'il y ait assez de miel pour les nourrir jusqu'au mois de Mai. On doit même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réussit pas toujours ; & si on le fait, il faut que les mouches soient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles ; autrement on gâteroit tout.

Plusieurs Reines au même essaim ou au même panier.

Premiérement, il y a dans chaque couvain, gros ou petit, plusieurs femelles, qui sont autant de reines, & il y a quelquefois deux ou trois couvains dans un même essaim : de-là vient la pluralité des reines ; ce qui rend les essaims sauvages & distraits : souvent l'essaim se sépare en deux bandes en sortant, & s'attache à différens arbres ; ce qui est une preuve certaine qu'il y a, au moins, deux reines. On peut reconnoître les reines surnuméraires en les arrêtant, & les tuer pour empêcher le désordre ; sinon il faut donner, à ces essaims de double couvain, une ruche étroite du fond, mais longue, à proportion du nombre des mouches, afin qu'elles s'y puissent cantonner : alors il arrivera une sédition, & l'on trouvera, le lendemain, une des deux reines mortes à la porte de la ruche, & celle qui aura été choisie, demeurera dans une paisible possession.

Si on voyoit un jetton se ruer sur son camarade, il faudroit aussi-tôt fumer la ruche, & leur jetter du miel & du vin pour les appaiser, & tirer la reine tuée, si elle étoit sur le siége ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aisément une des reines superflues en cette maniere : on fait entrer un jetton dans un panier, on tire l'autre, sur le soir, de

dessus son siége en le mettant ailleurs; ensuite on prend le panier où est entrée la reine que l'on veut tuer, on frappe d'un seul coup, du panier sur le siége, & toutes les mouches tombent; on renverse la ruche, & on laisse les mouches sur le siége jusqu'au lendemain matin : pour lors on la trouve au plus gros de sa troupe, on la prend avec des pincettes, & on l'emporte. Si les mouches sont trop émues, on pourra les arroser doucement, comme quand elles se mettent, par pelotons, autour de leur ruche.

Troisiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque ruche, il faut la lever au plutôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de mouches gros comme le poing : pour lors, en prenant des pincettes & séparant ces mouches, on trouve la reine, qui cause la sédition, on l'emporte, & le tumulte cesse.

Comment on peut avoir de bons Paniers & de forts Essaims.

C'est-là tout l'objet de ceux qui ont des mouches à miel : par-là, l'hiver ne leur nuit jamais; elles ne souffrent ni froid ni faim; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larronesses ne leur font point la chasse. Le secret de tout cela consiste en deux points : ne les pas épuiser par trop de jets, & renforcer leur nourriture dans l'arriere-saison; du moins c'est ma méthode, & je m'en trouve bien.

1°. Il ne faut laisser jetter qu'une fois les bons paniers, & les foibles point du tout.

Les mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure, dans le mois de Mai, ou plus tard dans celui de Juin. Quand leur premier essaim sera sorti, il faudra hausser les ruches incontinent, ou deux ou trois jours après, au plus tard, avec des hausses de huit, dix ou douze pouces, plus ou moins selon leurs forces : les mouches tueront alors les jeunes reines, pour retenir le peuple des autres couvains, & on trouvera ces reines mortes devant les ruches que l'on aura haussées : on trouvera même, dès le lendemain, devant les ruches & dessus les siéges, des bourdons morts, comme bouches inutiles, & quantité de ces mouches blanches & informes, qui ne sont encore que du couvain; ensuite on verra les abeilles aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoutumé, parce qu'elles se veulent conserver; & leur dernier essaim, qui restera dans la ruche, ne manquera pas de sortir, fort & nombreux, dans le mois de Mai de l'année suivante, si le tems y est propre, ou dans le commencement de Juin.

Il faut aussi hausser les petits essaims de l'année précédente, & les ruches ou souches qui auront resté avec peu de mouches, aussi-tôt que le beau tems sera venu, & après la Pentecôte, lorsqu'elles seront remplies de miel, d'ouvrage & de mouches, & non auparavant, à cause des mauvais tems, qui viennent quelquefois au mois de Mai, & qui les incommoderoient, si elles étoient haussées.

Il en faut user de même à l'égard des essaims de Mai & du commencement de Juin, pour les empêcher de jetter, & sur-tout, quand on les voit regorger de mouches, & se mettre dessous les siéges & autour des ruches; ce qui arrive souvent au mois de Juillet.

Il est donc avantageux de ne laisser jetter les ruches qu'une seule fois, & d'empêcher celles qui sont foibles de le faire aucunement : il vaut mieux avoir moins de paniers, & les avoir tous bons : ceux qui en useront ainsi, connoîtront, par expérience, l'utilité qui en revient.

2°. Pour renforcer la nourriture de vos abeilles, dans l'arriere-saison, pour peu que vos paniers soient légers & le peuple languissant, sur la fin d'Août ou en Septembre, selon le tems & le climat, tirez, de vos meilleures ruches, la quantité

de miel dont vous aurez besoin pour fortifier les foibles : pour cela, après avoir enfumé la ruche, vous y couperez proprement, avec un grand couteau, les rayons de miel qui sont sur le derriere; au lieu que le devant ne contient que du couvain : il ne faut couper, au plus, que le tiers de l'ouvrage, & n'y plus toucher de l'année.

Garnissez vos ruches foibles de ces morceaux de rayons : pour cela, après avoir enfumé la ruche, le soir, avec du vieux linge, pendant un *Miserere*, renversez-la, arrangez proprement vos morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'essaim, au haut de la ruche renversée; ôtez-en les petits rayons qui pourroient vous nuire; placez vos morceaux de rayons, pleins de miel, à un doigt de distance les uns des autres, ou, tout-autour de la ruche, à côté de l'ouvrage; soutenez-les, à distance égale, avec quelques petites brochettes de bois & quelques lattes ou bâtons croisés, afin qu'en replaçant votre ruche ils ne tombent point à terre; & pendant cette opération, contenez vos mouches, en les arrosant, de tems en tems, avec un petit balai trempé dans l'eau.

Si cette façon vous paroît embarrassante, quoiqu'elle soit immanquable pour sauver vos essaims, en voici une plus aisée, qui est bonne, non-seulement pour les essaims, mais aussi pour les meres qui se sont épuisées à force de jetter, ou qui se trouvent sans provision à la fin de l'automne. Au commencement de Septembre, mettez-leur le soir, dessous la ruche, dans un plat de terre ou assiette de bois, depuis deux jusqu'à six livres du meilleur miel liquide, pour qu'elles le puissent dégorger dans leurs rayons, & mettez par-dessus le miel des brins de paille & une feuille de papier, percée de petits trous, afin que les mouches ne s'embarrassent point dans le miel. Au commencement d'Octobre, enfermez, dans des serres, dans des chambres ou dans des tas d'avoine, tous les paniers à qui vous aurez ainsi donné à manger, & veillez aux souris. Aux premiers beaux jours de Mars, remettez-les en leur place à l'entrée de la nuit; alors donnez-leur, tous les trois ou quatre jours, une demi-livre de miel, un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau-de-vie, comme je l'ai dit en l'article de la disette des essaims, & continuez jusqu'à ce que les arbres soient en fleurs. Vous serez bien dédommagé de vos soins par le profit.

Moyens de rendre bonnes les méchantes Mouches.

Il arrive souvent que les mouches ne valent rien, parce qu'elles sont mêlées avec des étrangeres & agrestes qui leur font la guerre. Premiérement, il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes. Pour cela, quand elles jettent leurs essaims, s'ils se séparent en deux ou en plusieurs pelotons, il faut remarquer celles qui sont grosses & noires, & ne pas les mêler avec les autres, mais les mettre à part pour les garder, si elles en valent la peine, sinon les tuer dans la saison.

Secondement, on doit tenir les ruches des méchantes mouches serrées, avec peu d'ouverture, pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troisiémement, quand on voit un panier qui regorge de mouches & ne jette point dans la saison, c'est qu'il est infecté de mouches agrestes & sauvages : il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hausses convenables pour qu'elles amassent plus de miel.

Quatriémement, comme elles se séparent dans les ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur provision, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, on doit donner à ces méchantes mouches des ruches étroites par le haut, afin que les essaims, qu'on y mettra, ne puissent faire bande à part & se cantonner : les meres laisseront peu-à-peu ces paniers, & les autres mouches jetteront dehors tout le couvain de ces malignes, & par-là deviendront bonnes : l'on n'en doit rien espérer tant qu'il y a du mêlange.

Maniere de prévenir le jet & de profiter des Essaims sans qu'ils sortent des Ruches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les essaims à profit sans sortir des ruches : par-là on s'assure d'eux sans avoir la peine de courir après.

Quand le tems d'essaimer approche, on prend une ruche vuide & ouverte par le haut comme par le bas ; on y met par-dessus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous, & sur cette planche on pose la ruche-mere qui doit essaimer ; on bouche l'entrée de la mere-ruche, on la lie & on la garnit avec celle d'au-dessous, avec de la bouze de vache ou de la terre grasse, ensorte que les mouches ne peuvent sortir que par le bas de la ruche inférieure & vuide.

Comme les ruches ne jettent presque jamais qu'elles ne soient pleines, les meres-mouches de la ruche supérieure travailleront dans la ruche d'en bas, retiendront leur essaim, & l'y feront travailler avec elles aussi-tôt que la ruche d'en haut sera parfaitement pleine.

On en fera la dépouille quand on verra celle d'en bas tout-à-fait ou à demi-pleine de miel & de cire.

Il sera aisé de châtrer la mere-ruche, si elle est aussi ouverte par le haut ; mais si elle ne l'est pas, il faut en enlever une petite calotte avec un couteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on en met dans les villages sous le cul des chaudrons & poëles d'airain ; ensuite mettre sur ce cercle une planche où il y ait plusieurs trous, & une ruche vuide par-dessus, le tout si bien clos, que les mouches ne puissent s'échapper entre-deux, & qu'elles soient obligées de monter dans la ruche vuide, à travers les trous de la planche posée sur la ruche pleine ; ce qu'elles feront dès qu'elles se sentiront enfumées.

Pour connoître aisément quand elles seront montées dans la ruche vuide, il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir si elles font du bruit.

Alors on prendra la ruche qui étoit vuide, & où il n'y aura que des mouches, & on la placera à côté ; ensuite on portera à la maison la mere-ruche qui est pleine d'ouvrages, pour en faire la récolte ; & par-dessus ou par-dessous la nouvelle ruche pleine d'abeilles, on entera la ruche de l'année, & on les garnira bien, pour que les mouches y continuent leur travail.

Si avant la fin de l'été une des deux ruches (c'est ordinairement celle d'en bas) est encore pleine, on en recueillera le miel & la cire comme je viens de l'expliquer : on pourra même en avoir de suite trois toutes pleines en un an ; & si l'année est bonne, elles jetteront encore. De cette maniere on multiplie considérablement les ruches & le produit qu'elles font, sans courir après les essaims, & sans tuer les mouches en automne, comme on fait en bien des Provinces. Mais d'un autre côté il y a un inconvénient, c'est qu'en agissant ainsi, on perd le couvain ; qui n'est pas une petite perte.

Les essaims de l'année ne jettent ordinairement que l'année suivante.

Article IV.

Comment on nourrit, soigne & gouverne les Mouches à miel.

Je comprends sous ce titre tout ce qui concerne les mouches à miel, soit souches ou essaims.

De la nourriture des Mouches à miel.

Comme j'ai expliqué ci-dessus tout ce qui regarde les ruches, les essaims, le choix, le transport & l'emplacement des mouches, je vais parler actuellement de leur nourriture.

Pendant le printems & l'été elles en trouvent de reste, & en amassent pour l'hiver : le sarrasin leur en fournit ensuite; il dure ordinairement depuis le commencement d'Août jusqu'en Octobre : on peut en semer en différens tems, pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourrache, buglose & hyssope; leur fleur dure jusqu'à la Toussaint, & les abeilles s'y plaisent fort : ainsi le seul soin qu'elles demandent de nous, est de ne pas laisser manquer l'eau vis-à-vis le rucher.

Le miel qu'elles ont amassé pour vivre l'hiver, leur dure presque toujours jusqu'au commencement de Février, & souvent jusqu'au mois d'Avril, qu'elles commencent à aller aux champs. Mais, quelque ménageres qu'elles soient, le miel leur manque souvent de bonne heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à tems & amasser abondamment, ou parce que les essaims seront sortis des meres-ruches, la saison étant avancée, & par conséquent n'ayant pas eu assez de tems pour faire une ample provision; ou enfin, parce que l'hiver qui sera survenu ayant été long, doux & humide, les mouches auront consommé davantage, à cause que les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vuident, fatiguent & mangent beaucoup plus que quand elles restent une partie de l'hiver dans leur ruche sans bouger, & dans une espéce d'engourdissement: c'est pourquoi plus l'hiver est rude, moins elles dépensent; plus il est doux & long, plus elles consomment leurs vivres, & se trouvent bientôt en disette. Rien n'est plus nécessaire pour leur conservation & pour leur augmentation, que de sçavoir leur donner à manger à propos, principalement depuis le mois de Février jusqu'à la mi-Mai.

On connoît celles qui manquent de miel. 1°. A la légéreté du panier. 2°. A la paresse des mouches qui entrent & sortent. 3°. Au grand nombre de mouches qu'on trouve mortes au trou & aux environs de la ruche; ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au mois de Mai. On peut alors les enfumer d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, & leur donner à manger comme nous l'allons dire. On peut aussi connoître à quoi elles en sont de leurs provisions, en perçant & sondant la ruche avec une longue alêne ou aiguille à bas, avec laquelle on peut faire à la ruche, sans la remuer, assez de trous pour qu'on puisse voir à travers ce qu'il y a encore de miel.

Il y a des gens qui nourrissent leurs mouches de farine de sarrasin, d'avoine ou d'orge avec un peu de miel; d'autres leur mettent simplement sur leurs siéges des grosses féves moulues, ou leur donnent des rôties trempées dans le miel & dans le vin, des figues ou des raisins de Damas; d'autres encore se contentent de mettre leurs ruches foibles sur un tas d'avoine, dans des tonneaux; mais tout cela est grossier & dangereux, & ne donne pas aux mouches assez de force.

Comme le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner

à celles qui en ont besoin, parce qu'elles le rendent au centuple. On peut même faire mourir les mouches de deux ou trois ruches, ou les faire passer dans des neuves, pour faire de leur miel une provision suffisante, pour le besoin des autres.

Il y a plusieurs manieres de donner le miel aux mouches : les uns le répandent sur les rayons; les autres le leur seringuent par le trou pour ne les pas remuer; d'autres leur en donnent dans un plat sur le tablier; & d'autres enfin le leur mettent à l'entrée de la ruche. Ces différentes manieres sont passables quand on ne sçait pas faire mieux; mais elles ont toutes leur inconvénient. L'odeur du miel, exposé en dehors, frappe & attire les mouches étrangeres, qui pillent & tuent tout : en seringuant le miel ou en le répandant sur les rayons, on en répand sur les mouches, on les colle, on les agite, on les expose au froid : & si le miel n'est que sur le tablier ou au bas de la ruche, les mouches, qui languissent en haut, n'y daigneront pas descendre, le froid les saisira, ou bien elles demeureront prises dans le miel; ce qui en fait périr beaucoup.

Voici donc la vraie maniere de donner à manger aux mouches foibles. Donnez-leur une livre de miel à-la-fois, afin de ne les pas remuer si souvent; mettez-le sur une assiette ou petite écuelle de bois, élevée, dans la ruche, à la hauteur des rayons, afin que les plus foibles y viennent sans grand effort, & couvrez le miel d'une feuille de papier, percée de petits trous, & soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gâter les pattes ni les aîles. Renouvellez la provision, tous les huit ou dix jours, selon le tems & leurs besoins.

Pour épargner le miel, quand on a beaucoup de mouches à nourrir, on peut y mêler de la fine fleur de petites féves noires, & en faire, avec le miel, une espéce de gâteau qu'on leur donne sur le tablier, ou élevé à la hauteur des rayons.

Au lieu de féves, on peut encore faire bouillir une pinte de miel, avec deux pintes de vin vieux, & réduire le tout à deux pintes : ce breuvage est excellent pour les mouches, & les nourrit aussi-bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on doit visiter toutes les ruches, & les parfumer de fumée de quelques herbes odoriférantes, pour connoître les foibles & les secourir dans le tems. L'été suivant dédommagera amplement de ces petits soins & de cette menue dépense, par la force de l'ouvrage & des essaims qu'elles feront.

Au mois d'Avril, les mouches commencent à rapporter; & depuis la mi-Mai jusques dans l'automne, elles sçavent bien trouver, aux champs, de quoi se nourrir. C'est la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voisins, qui font la fécondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rend elles-mêmes saines & fécondes. On remarque même que leurs ouvrages conservent le goût & les vertus des plantes qui sont les plus communes dans les lieux de leur nourriture : ainsi le miel de Languedoc est délicieux & spiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force; celui de Mingrelie est fort bon, parce qu'il y croît force mélisse; celui de Champagne passe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y est sec & les herbes fines : c'est pourquoi on ne sçauroit prendre trop de soins pour bien placer les abeilles, & pour conserver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent. On verra, ci-après, une liste des plus ordinaires. Il est bon d'en semer, de tems en tems, les graines dans les lieux que les mouches fréquentent, soit jardins, vergers ou prés : ces graines ne sont jamais perdues, & elles font nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les mouches, les anciens transportoient leurs ruches, de place

place en place, à mesure que les fleurs y épanouissoient. Les Hollandois font actuellement la même chose, & promenent leurs mouches dans les champs semés de navets, de féves, de millet & de sarrasin; ce qui dure jusques dans l'arriere saison, à cause des plantes qui fleurissent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont appris à la Chine cette ancienne méthode; car les Chinois, habitant un pays qui est fort coupé de canaux & de rivieres, mettent leurs ruches dans des bateaux, sur des tablettes à plusieurs étages, les menent ainsi vis-à-vis des campagnes semées d'herbages, légumes, grains, & autres plantes en fleurs, & les changent de place à mesure que les plantes défleurissent & que d'autres y succédent; & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer jusqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers sont pleins, & ils en font la dépouille.

Les Habitans de la Basse-Egypte font aussi de même: ils mettent leurs ruches sur des bateaux, & leur font remonter le Nil; & à mesure que les champs fleurissent, ils leur font descendre le fleuve.

Les Italiens font encore la même chose sur le Pô, & conduisent leurs ruches près des montagnes du Piémont.

Mais, ce qui paroîtra extraordinaire, c'est de voir un particulier, en France, qui, n'étant point à portée de riviere, a trouvé le moyen de faire voyager ses abeilles sur des charrettes faites exprès, & ce moyen lui réussit tous les ans: je veux parler du propriétaire de la blanchisserie d'Yevre-la-ville, près de Petiviers.

D'autres curieux, aussi de France, sans suivre méchaniquement cette méthode, se sont avisés de semer des féves primes, des tardives & du bled sarrasin en différentes saisons; ensorte que les fleurs de ces différentes semailles se succédent les unes aux autres, & durent jusqu'en Septembre ou Octobre dans les pays tempérés; & comme la fleur de ces plantes est fort bonne pour les mouches, la terre, où on les seme, rapporte au double le profit qu'elles auroient fait en froment.

Des Herbes & Plantes, bonnes ou mauvaises, pour les Mouches à miel.

Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont une mauvaise odeur, ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des abeilles, ou les incommoder. Telles sont l'oignon, l'ail, la ciguë, la jusquiame, l'amourette, l'*ægolethron* *, qui font un miel puant; l'orme, le tilleul, le tithymale, qui leur donnent le flux de ventre; l'ellebore, le buis, l'arbousier, l'if, le cornouiller, qui les rendent malades, & donnent une mauvaise odeur à leur ouvrage.

Au contraire, les bonnes plantes, pour les mouches à miel, sont le thym, l'origan, le timbre, la sarriette, le serpolet, le baume, la lavande, le romarin, la sauge, la mélisse, le treffle, la giroflée, les flambes, la violette, le soleil-vivace, les lys, les jasmins, les roses, les passe-velours, le basilic, le genêt, le pavot, le mélilot, les mille-feuilles, & toutes les fleurs odoriférantes; l'amandier, le pêcher, le chicotin, le prunier, le pommier, le cerisier, l'oranger, citronnier, grenadier & laurier, le lentisque, le lierre, la térébenthine, le safranier, le moutardier, le cyprès, le cédre, le palmier, le pin, &c. & entre les légumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le persil & les féves.

* C'est le *Ranunculus longi-folius palustris minor*.

Nettoyer les Ruches, les enfumer.

Il faut les nettoyer au moins quatre fois l'an, en entrant & en sortant de l'hiver, & deux fois au mois d'Avril, à cause des petits vers qui s'amassent alors sur le tablier.

On leve doucement la ruche, on la renverse sur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, teigne ou moisissure : s'il y en a, on lave doucement la place avec de l'urine ou du vin salé, & on frotte, de même le tablier. La propreté excite autant les mouches, que la mal-propreté les dégoûte.

Quand on trouve de l'humidité dans la ruche, il faut l'enfumer deux ou trois jours de suite, avec un peu de linge, de thym & de mélisse; l'on soutient, ou bien l'on pose la ruche sur cette fumée l'espace d'un *Miserere* : ce qui séchera toute l'humidité, qui est mortelle aux mouches quand elle vient de pluie, neige ou autre cause étrangere; à la différence de l'humidité qui ne vient que de la grande chaleur des mouches, & que la même chaleur séche & dissipe.

Toutes les fois que l'on nettoie les ruches, il faut avoir soin de les bien recrépir, & de boucher les trous & fentes que l'on y fait en les remuant.

Griller & couvrir les Ruches l'hiver.

Au mois d'Octobre, on grille l'entrée des ruches avec un morceau de fer-blanc, d'ardoise ou de bois bien uni, auquel on ne laisse que quelques petits trous ou dents en forme de scie, assez larges pour qu'une mouche puisse passer à chaque trou ou dent : on joint la grille, avec de la terre franche, au trou ou entrée de la ruche, afin qu'étant bien enduite d'ailleurs, elle soit, pendant tout l'hiver, hors d'insulte des souris, oiseaux & insectes. Au commencement du printems, que les mouches commencent à sortir, on peut y mette une grille à dents un peu plus larges, pour qu'elles puissent rentrer avec leurs petites charges. On les débouche tout-à-fait sur la fin d'Avril.

Il faut aussi avoir soin de tenir les ruches couvertes pendant tout l'hiver; & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, on leur met des paillassons, qu'on fait de tout ce qu'on a, soit roseaux, pailles, genêts, osiers ou planches.

Quelles Ruches il faut enfermer l'hiver.

On laisse l'hiver, dans les jardins, les bonnes ruches pesantes & bien garnies; parce que les mouches y étant en grand nombre & plus vives que les autres, elles sortent les beaux jours, & s'obstinent tellement à sortir, qu'autrement elles meurent au bas de la ruche, ou s'y échauffent par le grand nombre; ensorte que l'humidité qu'elles y excitent, corrompt les rayons, dégoûte & indispose les meilleures mouches.

Mais à l'égard des ruches foibles en peuple ou en provisions, comme elles n'ont ni assez de force pour résister aux froids & aux courses, ni assez de monde pour causer dans la ruche une chaleur supérieure à la rigueur de la saison, ni assez de provisions pour fournir à l'appétit que les fréquentes sorties leur donnent, il faut les boucher tout-à-fait l'hiver, c'est-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre, jusqu'au mois de Mars ou d'Avril, suivant la saison; les enfermer dans une chambre, serre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites, de peur des souris, jusqu'à la belle saison, qu'on les rapportera en leur ancienne place, à l'entrée de la nuit; & alors, pour les fortifier

contre l'air & le vent, on mettra sous chaque ruche, dans une assiette, une demi-livre ou une livre de miel & un quarteron de sucre, qu'on retirera au bout de deux jours.

Voici un moyen dont j'ai vû une personne de Province se servir, tant pour ses ruches foibles, que pour les fortes, qui me paroît infaillible & le plus sûr. Il m'a dit l'avoir appris d'un de ses amis, qui a toujours fait son amusement, & même une étude particuliere des abeilles.

Mettez au fond d'une vieille futaille défoncée par un bout, la hauteur d'un demi-pied de terre en poudre fort séche, pressez-la bien; mettez sur cette terre les douves qui servoient de fond à la futaille; & pour empêcher les mouches à miel de mourir de faim, au cas qu'elles viennent à consommer toute leur provision, posez au milieu une assiette remplie de miel, couverte d'une feuille de papier percée de petits trous, & soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gâter les pattes ni les ailes; ensuite placez la ruche dessus; & afin de ménager l'air, qui est nécessaire aux mouches, & en meme tems leur laisser la liberté de sortir, faites un trou à la futaille, vis-à-vis la porte de la ruche, & passez-y un tuyau de sureau ou autre bois, qui aille de la porte de la ruche, en dehors la futaille: après cela comblez la futaille avec la même terre pulvérisée, & pressez-la bien. Les mouches resteront en cet état pendant tout l'hiver, sans qu'il soit besoin de les visiter, & on peut être assuré qu'elles ne courront aucun risque de mourir de faim ni de froid.

Lorsqu'on a une grande quantité de ruches, au lieu de futailles, on peut faire, avec des claies, dont les mailles soient serrées, ou avec de grandes planches, de longs quarrés, & placer les ruches dedans, en pratiquant ce qui est dit ci-devant, pour celles qu'on met dans des futailles. Il ne faut point oublier de donner à chaque ruche son assiette remplie de miel, & son tuyau de communication au dehors.

De celui qui gouverne les Mouches à miel.

Il faut que ce soit toujours la même personne qui les approche & qui les soigne; elles en seront plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoîtront une fois: mais il faut que cette personne soit assidue & bien affectionnée pour tout son petit peuple; qu'elle soit attentive à visiter ses ruches toutes les semaines, à les bien nettoyer, à fournir à tous les besoins; prudente dans la taille, prompte à courir après les essaims, & qu'elle entende & exécute bien tout le détail de son gouvernement; sur quoi le maître doit lui servir de tems en tems de surveillant.

Des soins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut nourrir les foibles, veiller aux ennemis qui les dérangent: comme souris, musaraignes, crapauds & araignées; & sur-tout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de bise: pour cela, tenir toujours la ruche bien scellée, bien fermée & bien couverte.

En *Février*, mêmes soins: parfumer d'herbes fortes; & si le tems est doux sur la fin de ce mois, mettre la grande grille au lieu de la petite, & prendre garde à la dyssenterie, qui commence souvent à les prendre dès-lors; nettoyer les ruches, en acheter.

En *Mars*, c'est presque les mêmes soins: elles y ont moins de froid & de disette; mais elles sont plus sujettes aux flux de ventre, comme nous le dirons ci-après, en parlant de leurs maladies: ainsi bonne nourriture & bons remédes, & veiller exactement au pillage des ruches. Vers la mi-Mars, on taille les mou-

ches en bien des endroits; en ce cas, on donne aux foibles quelques morceaux de gâteaux.

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la dyssenterie & l'humidité; & sur la fin de ce mois, se préparer à courir après les essaims.

En *Mai*, veiller aux essaims, les arrêter, les reprendre & les placer; nettoyer les ruches vieilles & nouvelles, empêcher le pillage, veiller & pourvoir aux besoins des nouvelles colonies, hausser les ruches dans les lieux où l'on a coutume d'y mettre des hausses, pour en faire la récolte en Septembre; hausser aussi celles qu'on veut empêcher de jetter, pour qu'elles se fortifient, & celles qui ont jetté une fois seulement, pour qu'elles ne jettent pas davantage & fructifient mieux, suivant les différentes remarques qui ont été faites ci-devant, & suivant celles qui seront expliquées ci-après, tant à l'Article des hausses, qu'à la récolte du miel.

En *Juin*, mêmes soins; & de plus, il faut veiller attentivement au désordre que la sécheresse, les vers, les papillons, les chenilles, les araignées, les punaises, les fourmis & les mulots peuvent causer. En quelques endroits, on fait la récolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois: on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont essaimé, quand ils sont pleins d'ouvrage, afin que les mouches les remplissent; & si l'on voit qu'il y ait encore quelque nouveau jetton prêt à sortir ou à éclorre, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre ruche, afin que le nouveau jet retarde, & que les meres-mouches les retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préserver les mouches de la sécheresse & des insectes; faire la guerre aux bourdons & aux guêpes; & s'il y a quelque ruche qui n'ait pas jetté, on l'empêche de le faire, soit en tuant les reines superflues, si on le peut, ou en haussant les ruches. On fait aussi la récolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Août*, mêmes soins; & sur la fin de ce mois, veiller de nouveau au pillage, aux souris, aux pluies & aux vents. Vendange en quelques endroits.

En *Septembre*, mêmes soins: c'est aussi le tems qu'on achete des ruches, & qu'on se défait des mouches qu'on veut détruire: on nettoie les ruches; & s'il y reste des gâteaux maigres, bien des gens les arrosent d'eau miellée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les abeilles, & y en attire d'autres: il y en a qui font deux ou trois de ces arrosemens, pour opérer mieux, & y attirer plus de mouches. Dans quelques pays, à la fin de Septembre, on visite les ruches, & on les sépare en trois classes. La premiere, est celle des grasses, c'est-à-dire, qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hiver, & on les châtre de nouveau. La seconde, est celle qu'on conserve pour la multiplication de l'espéce, parce que les abeilles ont du miel à suffisance. Dans la troisiéme, sont les ruches qu'on appelle impuissantes, & dont on se défait, parce qu'elles sont ou moisies, ou trop peu fournies de provisions & d'abeilles, pour pouvoir résister à l'hiver & profiter.

En *Octobre*, on vendange encore les ruches en quelques endroits: par-tout on veille au pillage & aux guêpes; on transporte les ruches, on les scelle sur le siége après les avoir nettoyées, & on les tient propres, couvertes & chaudes, pour les garantir de la pluie, du vent & du froid.

En *Novembre* & *Décembre*, mêmes soins, & redoubler ses attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la saison, les nourrir, & mettre la petite grille devant la porte.

Préceptes.

I. Les mouches quittent fort souvent leurs ruches, quand elles n'y sont pas visitées & soignées comme il faut; au lieu qu'en en prenant soin, on leur donne le nécessaire, on prévient la désertion de la colonie, & on observe ce qui se passe: quand il y a guerre, on les sépare, & on les empêche de se tuer.

II. Les lieux mal-propres y occasionnent quantité d'ordures, qui les font mourir ou déserter.

III. L'ignorance & la négligence de ceux qui les gouvernent, est encore une cause ordinaire du peu de profit que font les mouches: il y faut de l'assiduité & un peu d'expérience, qui est bientôt acquise dès qu'on s'y affectionne.

IV. On doit sur-tout s'appliquer à la recousse des essaims, principalement des premiers, & leur proportionner les ruches, comme on l'a dit ci-devant. On doit aussi ne laisser jetter les mouches qu'une fois, & point du tout celles qui sont foibles, suivant les régles expliquées ci-dessus.

V. Faire fructifier ses paniers, 1° en conservant les bonnes espéces, & en vendant les mauvaises. 2°. En s'étudiant à bonifier ceux qui ne donnent pas assez, comme on l'a observé. 3°. En les taillant à tems & prudemment. 4°. En se servant à propos des hausses; en changeant les paniers comme il faut; en veillant aux accidens, aux pirateries, aux ennemis & aux maladies des abeilles.

De l'utilité des hausses; maniere de les faire.

Par l'usage des haussés, on a toujours de bonnes mouches & beaucoup d'ouvrage, pour plusieurs raisons, qu'il est aisé de concevoir.

1°. Parce que la mouche à miel est un animal très-laborieux, qui veut toujours avoir de l'espace pour travailler. Si le lieu est trop petit pour sa demeure & ses provisions, & que les essaims ne veuillent pas lâcher pied, faute de jeunes reines apparemment pour les conduire, elles jettent hors des ruches les vers & les petites nymphes formées ou non, souvent toutes blanches, & cela pour remplir de provisions les alvéoles qu'elles occupoient: on ne voit autre chose devant les paniers qu'on n'a pas haussés, depuis la Saint Jean jusqu'à l'automne: on prévient ces désordres en haussant les ruches.

2°. On se sert aussi de hausses pour empêcher les foibles de jetter, & pour obliger les fortes à ne jetter qu'une fois; ce qui conserve beaucoup les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage considérablement, comme on l'a expliqué ci-dessus.

3°. Il y a des endroits où l'on hausse les ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'Article de la récolte; & cela rend aussi les mouches plus vigoureuses, les ruches mieux garnies, & d'abeilles, & de provisions, & les essaims plus hâtifs au printems suivant.

4°. Il y a aussi des endroits où, au lieu de hausse, on fait un grand trou en terre, de la circonférence des ruches; on les met sur le trou, & elles travaillent jusqu'à la Saint Remi, qu'on leur coupe tout cet ouvrage; on les laisse l'hiver sur leurs siéges, & ainsi on sauve la vie à une multitude de mouches qui travaillent toujours.

5°. En haussant les paniers, on remédie à la fainéantise des meres-ruches, qui négligent le travail & se laissent piller, quand elles voient leurs paniers pleins de bonne heure: ce qui occasionne que les paniers, qui sont fort pesans une année, diminuent de moitié l'année suivante. Quelques-uns croient que cela oblige en-

core les jeunes mouches à s'enfuir une à une, sans vouloir jetter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vieilles se laissent manger aux autres : un panier n'est pas bon deux années de suite, à moins qu'on ne le taille dans le tems convenable.

6°. Quoique l'usage des hausses ne soit pas général, loin de le négliger, on devroit s'en servir par-tout ; on s'en trouveroit bien, il est fort commun dans le Poitou & le Limosin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut ; ce qui apporte un grand profit, & conserve les mouches en leur bonté : les essaims ne s'arrêtent pas autour des ruches, & la teigne & les vers n'y apportent pas de dommage, parce que les mouches de ces sortes de paniers sont toujours fortes.

Il ne faut point donner de hausses, que les paniers ne soient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près du bas, ou qu'ils ne soient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hausse aux ruches légeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage, auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit se contenter de les tourner, sans les hausser.

Les ruches, dont les mouches jettent leurs petits bourdons dehors, après avoir donné le premier essaim, ou du moins devant la Saint Jean, ne doivent point être haussées : c'est une marque qu'elles ne veulent plus jetter.

Les hausses sont des cercles faits de la même matiere & du même diamétre que les ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui ont assez de force pour soutenir le fardeau. On peut aussi faire les hausses de planches clouées ensemble, d'osier entrelassé, ou d'éclisses, dont on se sert à faire des seaux & des cribles, pourvû toutefois qu'elles soient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas se servir de briques pour hausser la ruche ; les mouches veulent être à couvert & à l'abri des ardeurs du soleil. Quelques-uns maçonnent autour des ruches, & emplissent les espaces qui se trouvent vuides entre les briques ; mais tout cela ne vaut rien.

On met sur les hausses deux bâtons en croix, sur lesquels la ruche pose ; ce qui la rend stable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hausser les ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge, ou bien avec du foin mis à force dans un pot sans fond ; la fumée fait retirer les mouches, & donne le loisir d'ajuster les hausses, sans danger d'être piqué. On doit les mettre après le soleil couché, ou dès les quatre à cinq heures du matin.

Il faut laisser des issues d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir soin de bien boucher le vuide qui se rencontre entre la ruche & la hausse.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord un hausse de huit pouces ou davantage ; & si l'on en avoit donné une moindre, on y en ajoute une seconde.

On peut tailler ces hausses dès la Saint Remi suivante : il est cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui surpasse le premier panier, & même plus haut. On laisse ces hausses, quand les paniers sont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le couvain en tirant le miel, ce seroit tout gâter.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de panier.

C'est la meilleure méthode pour conserver les souches ; & elle est nécessaire, quand les paniers sont usés ou attaqués de vers, teignes ou moisissure, de même que pour conserver les bonnes espéces de mouches.

Pour cela, cinq ou six jours après leur premier jet, prenez une ruche neuve, qui ait l'embouchure, autant que faire se pourra, de la même largeur que la vieille, ou bien un peu plus large; frottez-la de miel, & la préparez comme pour mettre un essaim; mettez-la dans des bâtons de chaise, l'embouchure en haut; prenez doucement la vieille ruche, mettez-la par-dessus l'autre, & aussi-tôt entourez & enveloppez le tour de ces deux ruches, d'une couche de terre détrempée avec de la bouze de vache, & une serviette ou nappe par-dessus, que vous attacherez bien avec des cordes, pour que rien ne tombe, & qu'il ne puisse sortir aucune mouche. Il faut se mettre à cet ouvrage à l'entrée de la nuit, & pour le mieux, à la pointe du jour, afin qu'il se perde moins de mouches. Ensuite retournez vos ruches, en mettant la neuve dessus la vieille; puis frappez sur le fond & autour de la vieille ruche, pendant une bonne demi-heure, sans toucher à la neuve, pour que toutes les mouches y montent. Quelque tems après que vous aurez cessé de frapper, si vous entendez un bourdonnement dans la ruche neuve, c'est une marque que la plus grande partie des mouches y sont entrées; mais si elles ne veulent point quitter l'ancienne, le plus court moyen est de remuer & de secouer le plus fort qu'il sera possible, les deux ruches, en prenant garde qu'elles ne se séparent l'une de l'autre; cela obligera les mouches d'y monter. Ensuite, développez vos ruches, & portez la neuve en la place où étoit l'ancienne; tournez-la de même, mettez-y la même couverture, enduisez-la sur le champ, s'il se peut, & laissez-y une entrée pareille à l'ancienne, pour que les mouches la prennent toujours pour la même. Aussi-tôt que la nouvelle ruche est placée, il faut étendre un drap au-devant, poser un des bouts d'une planche sur ce drap, & l'autre sur l'appui & vis-à-vis de la ruche; y rompre au plus vîte l'ancienne ruche, en tirer tous les rayons, faire tomber sur ce drap, avec un pacquet de plumes, toutes les mouches qui y seront encore attachées, & toutes celles qui seront encore dans la ruche, & enlever diligemment le miel & la ruche loin du rucher: pendant ce tems, toutes les mouches qui seront sur le drap, si c'est au matin, se leveront au soleil levant, & monteront, par le moyen de cette planche, dans la nouvelle ruche, avec leurs compagnes; & si c'est la nuit, elles se mettront par pelotons, que vous ramasserez avec une cuillier à pot, & les mettrez sur le tablier de la ruche neuve, en la levant doucement. Il ne faut, pour cette expédition, qu'un peu de diligence, & avoir des masques & des gants de toile, afin de traiter les mouches doucement & sûrement, & par précaution, un peu d'eau & un balai, pour les appaiser.

Sur-tout n'attendez jamais la fin de la saison des essaims, pour faire faire aux mouches ces changemens de maisons: vous risqueriez à les perdre, faute de tems & de force pour regarnir leur nouvelle demeure.

Voici un autre moyen, qui est même plus aisé que le premier: on prend un seau, on pose dessus une planche trouée, de la largeur au moins de l'embouchure d'une ruche, & dont les trous soient petits, pour que les mouches ne passent point au travers; ensuite on place dessus cette planche, la ruche qu'on veut vuider, à laquelle on fait au haut une ouverture un peu grande, & on met la ruche neuve sur ce trou: après cela, on jette dans le seau des tampons de linge tout en feu, dont la fumée monte par les trous de la planche, dans la vieille ruche; ce qui force les abeilles de se sauver dans la nouvelle, qui est au-dessus, & où on les arrête.

Il y a quelques autres manieres pour changer les mouches de panier, comme d'accoupler un panier neuf sur le vieux, pour les y laisser travailler, & en couper ensuite l'ouvrage neuf avec un fil; ou bien de mettre la vieille ruche sur une ruche neuve, quarrée & percée par le haut de cinq ou six gros trous, qu'on bou-

che au bout de quinze jours, & qu'on sépare au bout d'environ quinze autres jours, quand on juge qu'il s'y est fait une nouvelle colonie; mais les deux manieres que j'ai expliquées ci-dessus, sont beaucoup plus sûres, plus utiles & plus aisées.

De quelles Mouches il faut se défaire, & comment.

Il faut vendre, s'il se peut, 1°. toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche sans être changées ni taillées : ces vieilles mouches ne font que languir, piller ou même tuer les autres. 2°. Toutes celles qui sont sujettes à jetter plusieurs fois, malgré le maître. 3°. Celles qui, malgré les soins, diminuent, au lieu de profiter. 4°. Celles qui sont mêlées de grosses mouches larronesses; elles périssent infailliblement.

Il y a des gens qui les tuent, ou par la fumée du soufre, ou en les noyant, la ruche enveloppée, pour qu'il n'en échappe point; mais je ne suis pas de ce sentiment-là.

Avis sur la vente des Mouches à miel.

Il ne faut jamais vendre celles de bonne espéce, qui sont toujours bien fournies de miel, & qui ne manquent pas de jetter tous les ans. Marquez-les toutes en visitant vos ruches, quelques jours avant que le Marchand vienne, & ne laissez en vente que celles dont l'ouvrage est chétif & noir, & celles qui n'ont pas coutume de jetter, ou qui ne promettent pas assez pour passer l'hiver sans grands soins. Les bonnes espéces, quelque vieilles & écrasées que soient les ruches, sont précieuses : il n'y a qu'à les changer de panier, pour retirer, plus qu'au double, de profit du prix qu'on pourroit vous en offrir.

Pluralité, mort ou désertion des Reines.

Ces accidens n'arrivent guères qu'aux essaims.

On se défait des reines surnuméraires, comme je l'ai dit ci-devant ; ou bien ; quand les deux essaims sont établis dans une même ruche, ce qu'on connoît à leur ouvrage, qui est séparé ; ensorte qu'une partie des rayons est tournée d'un côté, & l'autre, de l'autre. S'il survient quelque trouble ou discorde entre les deux peuples, & qu'on voie les mouches fort agitées, faire un bourdonnement extraordinaire, il n'y a qu'à les enfumer ; la fumée les engourdit & les met d'accord, & chaque parti reprend son ouvrage.

Lorsque la reine quitte elle-même la ruche, toutes les mouches la suivent, & toute la provision reste à l'abandon ; il faut l'aller enlever au plus vîte, pour prévenir le pillage.

Si la reine meurt, aussi-tôt le travail cesse, les mouches dissipent le miel & désertent; elles entrent & sortent sans cesse, voltigent autour de la ruche à heure indûe, c'est-à-dire, pendant que les autres sont tranquilles; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair & entrecoupé. Quand cela continue plusieurs jours de suite, il faut changer de ruche ce qui reste de mouches, & tirer tout le miel & la cire du panier, avant que les mouches de la ruche même ou les étrangeres, les consomment.

Des discordes & guerres.

Elles viennent ou de quelques-unes des causes marquées dans l'Article précédent, ou pour le pillage, dont nous parlerons ci-après. Quelquefois aussi les abeilles

les se font au printems la guerre, devant leurs ruches, sans sujet : un peu de poussiere ou d'eau les appaise, & encore mieux un peu d'hydromel ou de vin.

Des rayons rompus ou gâtés.

Les nouvelles ruches sont plus sujettes à cet inconvénient que les autres ; il arrive pourtant quelquefois que, par un choc imprévu, ou par une trop grande agitation de la ruche, on en aura cassé presque toutes les raies ou attaches.

Le remède est de mettre la ruche dans une chambre obscure pendant sept ou huit jours, durant lesquels les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures ; car, pourvû qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en haut, elles font de longues traverses & des soudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Mais, si un rayon ou quelque morceau dudit rayon vient à tomber, les mouches ôtent tout ce qu'il peut y avoir dans les alvéoles de ce rayon, comme vers & nymphes, & elles vont le jetter dehors.

Il y a quelquefois, dans un panier, tant de rayons, que beaucoup restent vuides, se corrompent & gâtent le miel. On prévient cet accident en mettant deux essaims dans la ruche, ou bien on coupe les rayons superflus : c'est ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui sont gâtés.

Des Mouches larronesses, & du pillage des Ruches.

Il y a des mouches qui sont ennemies les unes des autres, & elles le sont ou naturellement, comme les grosses & les grises le sont des autres ; ou par accident, comme les vieilles, celles qui sont chassées de leurs paniers, & les faux jettons. Le tort que font ces animaux, est en ce qu'elles tuent quelquefois les autres, & qu'elles leur enlevent leurs provisions : c'est pourquoi on les appelle *larronesses* : elles se cantonnent assez souvent dans les ruches, & s'y fortifient d'une maniere qui donne de l'admiration.

1°. Les grosses mouches se retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre ; elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domestiques, pour en faire leur propre provision ; ce qui cause la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leur ruche, & s'en étant rendues les maîtresses, elles empêchent les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une ruche donner beaucoup d'essaims, mais tout fort foibles. On ne voit entrer & sortir, dans ces ruches, que peu de mouches, si ce n'est vers le soir, qu'elles emportent ailleurs la provision de la maison : si l'on s'en apperçoit, il ne faut laisser qu'une petite entrée à ces ruches ; cela les obligera de se retirer ailleurs. Si elles persévèrent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du soufre.

2°. Les mouches grises & blanchâtres sont produites par les mouches agrestes, qui veillent autour des paniers ; elles se jettent dans les ruches où elles trouvent entrée, & les remplissent d'une quantité prodigieuse de couvains, qui éclosent dans la saison, & qui n'ont d'autre inclination que de déserter & d'emmener les domestiques avec elles : c'est d'où vient que les essaims s'enfuient si volontiers en sortant de leurs ruches ; les domestiques leur font souvent la guerre, les chassent de leurs paniers quand elles sont prêtes à voler, & quelquefois même toutes blanches.

3°. Les vieilles mouches sont celles que le travail a affoiblies, & qui n'étant plus propres à courir la campagne, restent dans la ruche, dont elles consomment la provision ; les jeunes mouches les chassent ou les tuent quand elles sont hors

des paniers : elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, sur-tout dans l'été, que les alvéoles ne sont pas scellés ; & cela arrive souvent depuis la mi-Août jusqu'à la Saint-Remi.

4°. Les mouches, qui sont chassées des paniers, contribuent aussi à la ruine des autres : elles en sont chassées ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les mouches larronesses, ou par la faim, lorsquelles ne trouvent rien chez elles.

5°. Les faux jettons sont ceux qui ne jettent pas dans la saison ; étant foibles, ils ne causent pas grand dommage, & se font bientôt tuer.

6°. Comme les mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au printems, les fortes pillent souvent, chassent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & se laissent piller par les autres, & de cette sorte il en périt des milliers quand on n'y remédie point ; parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles se gavent ; ce qui leur cause une dyssenterie mortelle, qui se connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur ruche ; car on ne les voit jamais fienter en santé.

On doit donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui sont pillées sans s'y tromper, comme font la plûpart des Paysans, qui croient que les pillées sont les plus fortes, parce qu'ils y voient quantité de mouches entrer & sortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs paniers vuides, ils disent qu'elles ont été s'établir ailleurs.

Quand on voit les mouches se tourmenter autour de leurs ruches, sur-tout le soir, c'est une marque qu'il y en a d'autres dans la ruche qui les pillent, & il faut y remédier aussi-tôt.

Les paniers les plus exposés en vûe, sont les plus sujets au pillage ; & on connoît qu'une ruche y est actuellement, lorsqu'on voit une quantité extraordinaire de mouches entrer & sortir avec un grand bruit, principalement sur le midi ; comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vuides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein ; & le soir, quand les pacifiques sont rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs ruches. On connoît aisément ces pillardes à leur gros ventre, d'où on feroit sortir le miel tout pur, si on les pressoit entre les doigts au retour du pillage ; quoique dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril & Mai, elles ne recueillent point ou presque point de miel à la campagne.

On remédie à ces désordres en visitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au soir : aussi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on doit l'enlever, & la mettre dans quelqu'endroit de la maison bien fermé, de peur que les larronesses ne suivent leur proie ; car elles y sont fort acharnées ; & il est rare qu'un panier, qu'elles ont attaqué, en échappe ; elles y retournent aux premieres chaleurs, ou elles périssent de langueur : c'est pourquoi bien des gens s'en défont tout-d'un-coup, en y mettant le soufre, pour sauver les restes du pillage.

Si vous avez quelque ruche, où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduisez cette ruche, tout à l'entour, avec de la bouze de vache, & n'y laissez qu'un petit trou que vous frotterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus ensemble dans un mortier ; ensuite mettez-la à l'écart jusqu'à ce que la saison du pillage soit passée, & qu'il y ait aux champs pleine abondance de fleurs ; ou bien mettez dans la ruche une gousse d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartiers : ces sortes d'odeurs dégoûteront les mouches étrangeres, & ne feront point de mal à celles de la ruche même, parce qu'elles y seront bientôt accoutumées.

Quant aux larronesses, pour empêcher qu'elles ne fassent plus de dégât, & qu'elles ne se crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laisser à la porte de leur ruche jusqu'à la fin du printems : après quelques jours de prison, pendant lesquels il est bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées; autrement, ne trouvant plus la ruche qu'elles ont attaquée, elles se jetteroient sur toutes les autres.

Pour prévenir le pillage des ruches, il faut faire quatre choses. 1°. Ecarter les ruches les unes des autres, si le lieu le permet. Ne point laisser de jour derriere les ruches; les larronesses s'en servent pour passer : c'est pourquoi il est donc nécessaire qu'elles posent juste & à plomb sur les siéges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant : elle peut être de quatre pouces au tems de la récolte des fleurs. Si l'on appréhendoit la trop grande chaleur, on pourroit donner aux ruches un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir soin de se défaire des mouches étrangeres; des vieilles mouches & des faux jettons, qui causent ordinairement le désordre, & ne pas mettre une ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les saisons stériles.

Les bourdons n'approchent des ruches qu'en tremblant, car les abeilles s'en défont aisément : cependant bien des gens mettent des pots pleins d'eau auprès des ruches : pour que les bourdons, qui sont échauffés & pleins de miel, y viennent boire & s'y noyer, ou se livrer au bras de celui qui les approche : il n'y a pas de danger à courir en les prenant.

ENNEMIS DES MOUCHES A MIEL.

Des Souris, Mulots & Musaraignes.

Les souris font la guerre aux mouches depuis la fin du mois d'Août jusqu'au mois de Mai, qui est le tems que les mouches se retirent au haut de leurs ruches; dans l'été elles s'en défendent bien seules par le moyen de leur aiguillon.

Il est à propos que les siéges soient assez élevées de terre, & assez unis pour que les chats y puissent aller, & non les souris. On doit y tenir aussi des souricieres toujours tendues, & y mettre de la noix pour appas; découvrir souvent les paniers, & voir sous les chapitaux s'il n'y a point de retraite pour les souris.

Les mulots & les méteilles ou musaraignes sont des espéces de petites souris que les chats ne prennent pas volontiers, parce qu'elles ont la dent venimeuse; mais on les prend dans des souricieres & dans des pots d'eau couvertes de paille ou de cendres. On peut encore les en délivrer en mettant, en hiver, à la porte des ruches, un morceau de fer-blanc, d'ardoise ou de bois bien uni, auquel on a fait de petits trous.

Des Papillons, Vers & Teignes.

Le papillon est très-dangereux, parce qu'il engendre des vers qui rongent la cire & mangent le miel : & font périr la ruche. Il faut laver les dehors des ruches & le tablier avec de l'urine trois ou quatre fois de suite.

Il s'engendre dans les ruches plusieurs sortes de vers. Les plus à craindre sont ceux qu'on nomme teignes, qui viennent au haut des paniers; ils sont de la grosseur d'une mouche & plus longs; ils mangent & rongent la cire, & font une espéce de foureau de soie qu'on appelle aussi teigne : cet insecte fait un ravage étonnant dans les ruches. C'est ordinairement dans les vieux paniers qu'on trouve

les teignes; l'ouvrage trop vieux les attire. Il n'y a pas d'autre parti à prendre que de changer les mouches de paniers, d'ôter le meilleur de l'ouvrage & de brûler le reste.

Il y a d'autres vers moins gros, que certains petits papillons gris engendrent autour des ruches sur le tablier : si on les laisse grossir & multiplier, ils dégoûteront les mouches, & les feront déserter : ils viennent sur-tout au mois d'Avril & au commencement de Mai. Dans ces tems il faut avoir soin de lever les ruches, les bien nettoyer, & frotter, avec de l'urine ou du vin salé, le tablier & l'endroit où il y a de ces vers.

De même pour les petits vers blancs, qui s'amassent aux morceaux de cire que les mouches laissent tomber en travaillant.

Il y une quatriéme espéce de vers assez menus & longuets, blanchâtres, la tête & le bout de la queue noirs : ce n'est que du couvain avorté; ils ne sont pas à craindre, les mouches les tirent de leurs trous, les tuent & les emportent.

Des Guêpes & des Frêlons.

La guêpe, *vespa*, & le frêlon *crabro*, sont deux espéces différentes de mouches mauvaises, qui se bâtissent, sous terre ou dans des creux d'arbres, des ruches dont les cellules sont exagones comme celles des abeilles, mais plus grandes, & où il n'y a ni miel ni cire : ce n'est qu'un édifice de pellicules de légumes & d'écorces, où ces méchans insectes habitent & se multiplient chaque espéce à part, & pendant la canicule ils viennent guetter les abeilles & piller leurs ruches. On raconte de la république des guêpes & des frêlons, des choses encore plus merveilleuses que de celle des abeilles.

Les guêpes, comme plus fortes que les mouches à miel seule à seule, quand elles peuvent les attraper entre leurs serres, les tuent pour avoir le miel qu'elles ont dans le ventre : elles attaquent presque toujours les essaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de se défendre. Ce qui accoutume les guêpes au pillage; c'est que depuis la S. Jean jusqu'au mois de Septembre, les mouches jettent hors de leurs ruches les bourdons & petites mouches défectueuses, pour mettre en leur place leurs provisions d'hiver. Les guêpes s'approchent pour enlever leur proie, & petit-à-petit entrent dans les ruches où elles désolent tout, si l'on n'y remédie promptement.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce désordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laisser que l'entrée principale, qui sera environ d'un pouce : les mouches sçauront bien empêcher les ennemis d'entrer; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hausse fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceaux proche des ruches; ce qui les attirera, & on les écrasera.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure avant les mouches à miel, qui sont retirées au fond de leurs ruches à cause de la fraîcheur de la nuit; c'est pourquoi les guêpes y entrent sans résistance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poser les soirs la petite grille, & l'ôter les matins; mais c'est bien de la besogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelqu'endroit aux environs des paniers, les guêpes qui l'aiment beaucoup, s'y attachent, & il est aisé de les tuer avec une semelle de cuir ou de feutre.

Au reste, on n'a point encore trouvé de vrai moyen d'empêcher les guêpes & les frêlons d'entrer dans les ruches : c'est aux mouches à s'en défendre. Tout ce qu'on peut faire de mieux, c'est de détruire les guêpieres & les frêlons : ce qui se fait aisément, en mettant à l'entrée de leurs retraites ou nids, le soir ou le

matin, avant qu'elles soient aux champs, une poignée de verges ou d'osier menu, bien garnies de glu; on frappe aux environs de leur nid ou de l'arbre où elles sont logées, elles sortent en foule & se prennent à la glu : celles qui en échappent étant rentrées, on nettoie les gluaux, & on retourne à la charge, jusqu'à ce qu'elles soient détruites; en trois fois on en vient à bout, sur-tout des frêlons, qui, étant deux fois plus gros que les guêpes, sont moins alertes & de plus de prise.

Des Fourmis & des Araignées.

Les fourmis aiment le miel, mais elles ne sont point tentées d'entrer dans les ruches, parce que les abeilles leur donnent la chasse & les tuent. On peut, si l'on veut, suivre leurs traces, & jetter plusieurs fois de l'eau très-chaude dans la fourmilliere; on peut aussi mettre autour des ruches sur la terre un cordon de suie & de cendre, ou de chaux vive, & frotter le tour du tablier de la ruche de suif, d'huile d'aspic ou de fiel de bœuf.

Quant aux araignées, il faut nettoyer & enfumer les ruches, tenir le tout propre & net, & ne leur point laisser de retraite auprès des paniers. Au surplus, c'est aux abeilles à ne point s'aller jetter dans leurs filets.

Des Poux & des Punaises.

Les poux qui viennent aux mouches, sont rouges & un peu plus gros que des cirons; ils s'attachent sous leurs aîles & dans le duvet dont elles ont le corps garni & ils les sucent : cette vermine leur est ordinaire dans les hivers humides & pluvieux. Il n'y a que les vieilles mouches qui en soient attaquées, & il n'y en a jamais qu'un sur chaque mouche. Les paniers qui sont infectés de cette vermine, ne sont point estimés. S'il y a quelque reméde à ce mal, c'est d'arroser le dedans des ruches avec de l'eau-de-vie, & de les enfumer deux ou trois fois de suite, environ pendant deux minutes à chaque fois.

Les punaises sont aussi de petits insectes rouges, qu'on voit, par bande, aux pays chauds, & qui se jettent dans les ruches, mangent la provision, & font déserter les mouches. Il faut en user comme pour les araignées ou pour les poux, ou bien simplement leur abandonner une vieille ruche, dont on aura retiré tout l'ouvrage, à la réserve de quelque mauvais morceau, qui les attirera toutes, & on les noyera.

Les anciens disoient qu'on doit tuer ou écarter des ruches, le plus que l'on peut, les hirondelles, les crapauds, les lézards & les grenouilles; mais ces sortes d'animaux ne leur font pas grand mal; celui qui est le plus à craindre, pour les mouches à miel, est le moineau; il en détruit plus à lui seul que tous les autres ensemble; il les attrape en volant, & les porte à ses petits.

Des maladies des Mouches à miel.

Le *flux de ventre* est ordinaire aux mouches, au printems, à cause du changement d'air & de nourriture : elles se vuident à l'entrée de la ruche, & on en trouve quantité de mortes qui ont le ventre petit & fort retréci.

Remede. Prenez une demi-livre de sucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin, & environ un quarteron de fine fleur de féve, le tout mêlé ensemble, que vous leur donnerez sur une assiette.

La personne, dont nous avons parlé, au sujet des ruches qu'il faut renfermer l'hiver, pense que cette maladie peut venir, plus volontiers, de ce que les mou-

ches ont manqué, pendant l'hiver, de matiere à cire, qui est un de leurs alimens; & que, pour les guérir, il faut détacher, d'un autre panier, un rayon, dont les alvéoles soient remplies de matieres à cire, & le leur donner.

La *Paresse* vient, ou de la foiblesse des mouches, qui ont souffert la faim ou le froid pendant l'hiver, ou de leur mauvaise situation, ou, enfin, de la ruche même qui les dégoûte, parce qu'elle est trop grande, trop mal faite, ou de matiere qui ne leur convient pas.

On connoît ce mal, 1°. à la légéreté de la ruche, qui n'est pas garnie de miel; 2°. par le nombre & la vigueur des mouches qui vont aux champs, d'où elles reviennent presque sans charge; 3°. en ce qu'elles sortent & rentrent en hésitant; & presque sans faire de bruit.

Remède. Donnez d'abord, à ces paresseuses, une demi-livre de miel, autant de sucre en poudre, & un verre d'eau-de-vie, le tout mêlé ensemble, dans un plat, élevé à la hauteur des rayons. Après l'hiver, enfumez-les avec thym, romarin & vieux linge, pour dissiper le mauvais goût ou la mauvaise odeur de la ruche, & changez-les d'exposition. Si, après cela, elles continuent dans leur paresse, au commencement de Juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'engourdissement est un diminutif de paresse, qui prend aux mouches lorsque l'hiver a été trop fort, ou que, s'étant rendues grosses & pesantes à force de manger, elles restent dans leur ruche au lieu d'aller aux champs.

Quand donc on ne voit pas assez de mouvement, au printems, dans une ruche; forte en miel & en mouches, il faut l'enfumer, rogner le bout des rayons, & les arroser avec de l'eau-de-vie, mêlé de sucre en poudre: cela les réveille & les met dans le train ordinaire.

La *rougeole*. La plûpart des Auteurs, qui ont traité des abeilles, parlent de la rougeole: ils disent que c'est une espéce de miel sauvage, ou matiere rouge épaisse, plus amere que douce, qui n'emplit jamais que la moitié des rayons, & qui devient ensuite jaunâtre, se corrompt & engendre des vers. Ils disent encore, qu'en coupant les rayons, ou en sondant la ruche, avec une haleine, on connoît s'il y a de la rougeole, que s'il n'y en a qu'au bas de la ruche, on doit avoir grand soin de tirer tout ce vilain miel; & que, si elle est dans le haut, il faut que la ruche soit percée, par le haut, pour l'en tirer, sinon qu'on doit changer les mouches de panier dans le mois de Juin. Mais la même personne, dont il est déja fait mention au sujet de la maladie du flux de ventre, dit que ce que ces Auteurs appellent rougeole, n'est autre chose que de la cire brute, ou matiere à cire, très-nécessaire pour la nourriture des mouches à miel, & que, par conséquent, cela n'est pas capable de leur faire mal.

Dégoût & désertion. Quand on n'a point sû les prévenir, tout ce qu'on peut faire de mieux, c'est de faire passer le reste des mouches dans le plus foible essaim qu'on a, après l'avoir enfumé, pour le rendre plus sociable, & tirer ensuite tout ce qui reste de rayons dans l'ancienne ruche.

Moisissure. Elle vient quand le tablier retient l'eau, ou que la pluie, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les rayons. Quand on en trouve de gâtés, il faut couper tout ce qui est corrompu, frotter, avec un linge, l'endroit de la ruche qui paroît moisi, & donner du jour à la ruche, en l'élevant sur des petits morceaux de tuile ou de planche, afin que l'air desséche & emporte l'humidité.

De la piqûre des Mouches à miel.

Pour ramasser les essaims & travailler aux ruches, on a coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ou chaperon sur la tête, avec un masque de toile

de crin, bien éloigné du visage, afin de voir clair à son ouvrage, sans craindre l'aiguillon. Il y a des gens à qui la piqûre des mouches à miel ne fait aucun mal, & qui se passent de tout cet attirail-là : lorsqu'ils vont travailler aux ruches.

Lorsqu'on est piqué, il faut à l'instant arracher l'aiguillon, s'il est resté dans la chair, parce que plus il y reste, plus il s'agite & s'enfonce; ensuite on élargit la piqûre & on la presse, pour lui donner de l'air & en faire sortir une petite eau rousse, qui est le venin, qui brûle & fait enfler la peau; & après on y applique de la terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Le voisinage des hommes n'effarouche point les mouches à miel, & elles ne font jamais de mal, à moins qu'on ne les tourmente : c'est pourquoi, en les visitant, il faut les laisser voltiger librement; & quand on y touche, le faire doucement & imperceptiblement : elles ne piqueront pas.

Comment on peut voir travailler les Abeilles dans leurs ruches.

L'économie de ce petit peuple est admirable à voir. Quelques curieux ont prétendu se donner la satisfaction de pénétrer jusques dans l'intérieur de leur ménage, en se servant de ruches vitrées; mais ils n'y ont pû rien voir, ou ils n'y ont vû qu'en gros le travail, parce que les rayons opposés bouchent la lumiere, joint à cela, que les mouches ne s'y plaisent point. Ainsi, pour avoir le plaisir de les voir travailler dans leurs ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le jardin, l'embouchure en haut, & la couvrir d'une forte toile, capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer : il est pourtant nécessaire que l'entrée soit toujours libre aux abeilles. Quand on voudra les y voir travailler, avant le soleil couchant, on soulevera un peu cette toile, & on verra des abeilles demeurer tranquilles sur les rayons, pendant que d'autres viennent ôter leurs charges, & les vont porter & travailler suivant leur science naturelle. Quoique toute la ruche soit toujours en mouvement, l'ouvrage ne se fait pourtant pas assez vîte pour qu'il avance à vûe d'œil : le progrès n'en est pas plus sensible que le cours de l'ombre d'une aiguille de cadran.

Si quelque curieux veut avoir des ruches de verre, pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où l'on en voit de placées entre deux fenêtres, on doit préserver ces ruches des maladies qui ont coutume de les y attaquer, à cause que le verre est froid & humide l'hiver. Pour cela, il faut, depuis la Toussaints, jusqu'au mois d'Avril, tenir la ruche enfermée dans un endroit où l'on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gele point, que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, pour que les mouches ne puissent pas sortir, & y remettre exactement le couvercle de bois, qui la couvre : par ce moyen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Ou bien, pour mieux faire, ayez une ruche à panneaux de vitre montés sur du bois; car le verre seul est trop chaud l'été & trop froid l'hiver, & il fatigue & rebute les abeilles, qui n'y peuvent monter qu'à peine. Il faut que cette ruche vitrée soit quarrée, large en bas d'un pied & demi; qu'il y ait quatre panneaux avec leurs volets à chaque face, posés à différentes hauteurs, afin de mieux voir par toute la ruche, qui, allant un peu en retrécissant par le haut, se terminera en forme de pavillon ou de dôme, selon le goût. Il est nécessaire que le bois soit peint en verd, rouge ou bleu, pour qu'il ne travaille point. Il faut que l'ouvrier fasse plusieurs crans ou dentelures au dedans de la ruche, afin que les mouches montent & descendent plus facilement. Il faut aussi y croiser plusieurs bâtons, & tenir toujours la ruche fermée de ses volets, pour garantir les mouches du grand chaud & du froid. L'hiver, on peut encore mettre un paillasson par-dessus.

Comment les Grecs gouvernent leurs Abeilles.

Il y a ci-devant une figure des ruches à la grecque : elles sont faites de saule ou d'osier, comme un de nos paniers médiocres, larges par en haut, étroites par en bas, & plâtrées de boue ou de terre par dedans & par dehors. On les place l'extrémité la plus large en haut, & ce haut est couvert de cinq ou six petites planches, qui sont aussi plâtrées de terre en dessus, avec un petit toit de paille, pour les défendre du mauvais tems. Les abeilles attachent leurs rayons à ces planches; & ainsi, quand les Grecs veulent tailler leurs ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches, sans briser le reste, ce qui est fort facile. Ils les partagent, pour les accroître au printems, (c'est-à-dire, au mois de Mars & d'Avril, jusqu'au commencement de Mai,) premiérement, en séparant, avec un couteau, les planches où les rayons sont attachés avec les abeilles; & ainsi, en ôtant les premiers rayons & les abeilles ensemble, sur chaque côté, ils les mettent dans une autre ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, jusqu'à ce qu'ils les aient partagées également. Après cela, lorsqu'ils les ont raccommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent une ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelqu'autre endroit. Tout cela se fait sur le milieu du jour, pendant que la plûpart des abeilles sont en campagne, ensorte qu'à leur retour, elles se partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par-là on a l'adresse de les empêcher de se mettre en essaim & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour, pendant qu'elles sont en campagne; on prend les rayons comme auparavant, c'est-à-dire, en commençant à chaque extrémité & autour, & n'y en laissant, au milieu, que ce qu'il en faut pour nourrir les abeilles pendant l'hiver.

Celles qui étoient dans les rayons enlevés, se rassemblent dans la ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Des Ruches Indiennes.

Les Indiens ont des abeilles privées, & ils creusent des troncs d'arbres pour leur servir de ruches : ils posent sur un ais l'un des bouts de ce tronc, après l'avoir scié bien uniment : ils y laissent un trou dans le bas, afin que les mouches puissent entrer & sortir, & le haut est couvert d'un autre ais, qui bouche fort juste.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut sur-tout être bien attentif à la sortie des essaims; car, pour sçavoir à qui en seront les abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens. Aussi-tôt qu'une chose m'a appartenu, elle ne peut plus cesser d'être à moi, sans mon fait. Les loix sont différentes pour les mouches à miel; elles n'ont d'autre maître que celui qui les a actuellement en sa possession, parce qu'étant d'un naturel sauvage, on n'en est le maître qu'en les retenant. Celles qui se seront attachées à une branche de mon arbre, ou qui se seront établies dans son tronc, ne sont pas plus à moi, que l'oiseau qui auroit fait son nid à ce même arbre; ensorte que toute autre personne peut les y venir prendre, ou enlever leurs rayons, & tout sera de bonne prise : je n'aurois que le droit d'empêcher qu'on n'entrât sur mon fonds. De même, les essaims qui seront sortis de mes ruches, vieux ou jeunes, ne sont à moi qu'autant que je ne les ai point perdus de vûe, & que je peux aisément les prendre : autrement, si je les ai une fois perdus de vûe, ou s'il m'est impossible, ou même difficile de les prendre, quoique je les voye toujours, ils appartiendront à

à celui qui s'en sera emparé plutôt que moi, fût-ce sur mon propre héritage, au point qu'il ne me suffiroit pas de les avoir mis hors d'état de m'échapper, en blessant leur reine ou autrement. La raison qu'en rendent les loix, est que ce n'est pas l'intention ni l'espérance, quelqu'apparentes & suivies qu'elles soient; ce n'est que la prise & la détention actuelle qui nous rendent propriétaires & maîtres de tout animal d'une nature sauvage, comme le sont constamment les abeilles: c'est pourquoi on ne peut trop veiller sur leur inclination coureuse & vagabonde.

Du droit d'Aboitage.

L'*Aboilage* ou *Abeillage* est un droit que les Seigneurs Châtelains ont en plusieurs lieux, de prendre seuls les abeilles qui se trouvent dans les forêts dépendantes de leur Seigneurie.

L'aboilage se prend aussi pour un droit établi dans plusieurs Coutumes, en vertu duquel les Seigneurs ont droit de prendre une certaine quantité d'abeilles, cire ou miel sur les ruches de leurs sujets.

De la prétendue résurrection des Abeilles, & des ridicules manieres d'en faire par art.

Il y a des gens qui assurent, d'après d'anciens Auteurs, que les mouches à miel, mortes depuis trois jours, ressuscitent en les mettant dans un lieu chaud: de même que, selon eux, une mouche commune, morte même depuis long-tems, mise sur de la cendre tiéde, couverte de sel, reprend vie & s'envole.

D'autres encore disent qu'il faut pour cela, les garder dans du miel fondu, & au printems les laver dans de l'eau tiéde, les mettre sur des linceuls étendus sur des tables d'osier, avec un petit feu dessous, fait de la bouze de vache seche, ou de mottes de Tanneurs, comme on fait au Grand-Caire, en Egypte, pour faire éclorre les poussins sans poule.

Mais ces anciens auteurs se sont trompés, & ceux qui les ont suivis, aussi: ils ont pris pour une mort réelle, une espéce de léthargie ou d'engourdissement, dans lequel les abeilles tombent aussi-tôt qu'elles sentent un degré de froid plus grand que celui qui leur est propre. Il est certain que ce qui est une fois mort, n'a plus à espérer de pouvoir jamais revivre.

Passons actuellement aux ridicules manieres de quelques personnes, qui prétendent qu'on peut faire des abeilles par art.

Ils disent qu'il n'y a qu'à tuer un bœuf l'été, l'enfermer dans une chambre basse bien close, l'y laisser pourrir dans son cuir, & qu'au bout de quarante-cinq jours, il en sortira une infinité d'abeilles.

D'autres ont écrit que, si l'on prend de la fiente de cheval ou de bœuf, & qu'on l'arrose tous les jours, avec de l'eau qu'on aura tirée des herbes dont les abeilles se repaissent, & sur lesquelles les insectes laissent couler leurs excrémens, on verra naître de cette fiente, premiérement, de petites bouteilles, qui, dans la suite, se convertiront en vers, lesquels enfin prendront des aîles, & deviendront abeilles.

N'est-ce pas se moquer du genre humain, que de vouloir lui persuader qu'on peut faire des insectes par art? La chose est ridicule. Ne sçait-on pas que rien ne respire sur terre, qu'il n'ait eu pere & mere? Nos ancêtres étoient de pauvres gens de croire de pareilles fadaises. On dira peut-être que tous les jours on voit des vers s'engendrer de chair corrompue, de fumier, de fromage, & de mille autres choses; mais on a tort encore une fois; ces insectes ne sont point engendrés par la

corruption, ils ont pere & mere, & c'est cette mere qui vient déposer ses œufs sur cette chair corrompue, sur ce fumier, sur ce fromage. Et pourquoi est-elle venue les déposer là plutôt qu'ailleurs ? C'est parce qu'elle sçavoit que ses petits devoient trouver en ces endroits la nourriture qui est propre à les faire croître & fructifier. Ceux qui ne se rendront pas à des raisons si solides, n'ont qu'à essayer s'ils pourront faire des abeilles par art : ils ont deux moyens. Je ne m'arrêterai pas davantage sur cet objet, parce qu'il est insoutenable, & que je l'ai déja combattu, en parlant de la génération des abeilles.

ARTICLE V.

De la taille des Mouches, & de la récolte du miel & de la cire.

Cet Article, quoique le plus court du Chapitre, est pourtant le plus utile : car on n'a des abeilles que pour en tirer de la cire & du miel ; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner ; elles ne font des essaims que pour la même fin ; elles les chassent ou les retiennent, conservent ou détruisent leurs couvains, selon l'ouvrage qu'elles ont à faire : c'est à l'utilité de l'homme seul, que ce nombre infini de petits peuples sacrifient jusqu'à leurs propres races.

I.

De la taille des Ruches.

Tailler, châtrer ou *couper* les mouches, c'est leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie : on se sert pour cela de couteaux recourbés.

Pourquoi on les taille.

On taille les ruches pour plusieurs raisons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit, comme la taille ne se fait réguliérement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles se laisseroient piller par les plus vigoureuses, qui sont faites au travail : c'est pourquoi un panier n'est jamais bon deux années de suite ; le travail & l'abondance abâtardissent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées, elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé ; elles épargnent leurs provisions, elles sont plus attentives & plus courageuses contre les larronesses, & elles font un second couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont besoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles font, est plus propre aux couvains que le vieux.

4°. On coupe, dans les ruches, tout ce qui est noir & gâté par l'humidité de l'hiver ou autrement : la cire, qui est telle, est abandonnée des mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'est bonne que pour attirer & nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers ; la fumée dont on se sert pour calmer & écarter les mouches, dissipe l'humidité, les rend plus vigoureuses, & en même tems on voit, par la force du couvain, si l'on aura besoin de beaucoup de ruches.

Tems & manœuvre de la taille.

On taille ordinairement les ruches vers la mi-Mars & au mois de Septembre. La taille de Mars ne se fait que par précaution, dans les pays où la récolte du miel & de la cire se fait en d'autres mois, comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler, on doit, 1°. choisir un beau jour, sans froid & sans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre dès le grand matin, parce qu'à cette heure toutes les mouches sont engourdies du froid de la nuit. Suivant quelques Auteurs, on doit se mettre à cet ouvrage, sur le midi, à cause, disent-ils, qu'à cette heure la plûpart des mouches étant en campagne, le peu qui en reste dans la ruche, n'est point capable d'empêcher qu'on ne les châtre; mais, en parlant de la sorte, ils ne font point attention que, s'il en reste peu, il en rentre aussi beaucoup, à chaque instant, qui reviennent de la récolte.

3°. Il faut que celui qui le fait, ait la précaution de bien se ganter, & de se couvrir d'un capuchon de toile, qui descende jusqu'à sa ceinture, & qui ait des yeux de verre, afin de pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui se frottent de vinaigre, pour empêcher les abeilles de piquer, & qui se contentent de mettre, au lieu d'un capuchon, un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne assez du visage, pour que l'éguillon des mouches n'y puisse pas atteindre.

4°. Celui qui châtre, doit enfumer les ruches, sur lesquelles il travaille, tant pour faire resserrer les mouches, dans le haut de la ruche, & les éloigner, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure. Pour cela, il aura, auprès de lui un pot de terre, dans lequel, avec un peu de feu, il fera fumer un toupillon de vieux linge, ou un peu de foin, pressé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus long-tems; ensuite il soulevera le panier, placera le pot dessus, l'entretiendra fumant pendant toute l'opération, & fera ensorte que la fumée monte toujours au haut de la ruche. Il est même nécessaire qu'il fasse aller aussi la fumée, de tems en tems, à l'entour de lui, afin de n'être point tourmenté par les mouches. Il ne faut jamais se servir de paille pour faire de la fumée; parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Quand on taille, à la fin d'Août ou au mois de Septembre, pour faire retirer les mouches & les couper plus commodément, il n'y a qu'à renverser le soir, sur le côté, les ruches qu'on veut tailler, & aller le faire le lendemain de grand matin: on les trouvera retirées au haut de la ruche, & engourdies par la fraîcheur de la nuit. On en perd moins de cette façon, que par la fumée.

5°. Celui qui taille, aura son couteau recourbé bien préparé, & un petit pot plein d'eau à côté de lui, pour l'y tremper, à mesure qu'il coupera, afin que le couteau taille net.

6°. Il prendra doucement la ruche qu'il voudra tailler, & la fumant & l'amenant à lui peu-à-peu, si elle n'a point d'ouverture, par le haut, par où il puisse tailler, il la mettra, la bouche en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépied ou scelle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra, sous les ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui se cassera ou coulera des rayons: cela est toujours bon, ne fût-ce que pour faire de l'hydromel; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira sa taille suivant les régles qui vont être dites à l'Article suivant, & selon les différens cas qui ont été prévus ci-devant, soit pour les hausses, ou pour la qualité des essaims, & selon la saison, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Régles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les ruches, qu'elles ne soient pleines ou à peu près; autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on les rebuteroit.

2°. On doit d'abord couper proprement toute la vieille cire, & ne pas prendre le couvain pour le miel. Le couvain est ordinairement sur le devant du panier, & il est facile à connoître, étant couvert d'une pellicule plus brune que celle qui couvre le miel. Au surplus, pour ne pas s'y méprendre, il n'y a qu'à en détacher un petit morceau, on verra bientôt si c'est du couvain ou non.

3°. on doit aussi dégarnir plutôt le derriere de la ruche que le devant, ne pas découvrir le couvain, & laisser un gâteau de cire contre; autrement il périroit, parce que les mouches n'iroient pas.

4°. Il ne faut jamais ôter plus de la moitié du miel de la ruche, excepté dans les pays où elles ont grande abondance de fleurs. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On ne fait que rafraîchir les rayons des ruches qui n'ont pas beaucoup de miel.

On coupe cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins; & quand ils ne le sont pas, il n'y faut point tailler, on retarde les essaims.

Si les paniers ont été haussés, vers la Saint Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain : on peut laisser les hausses si les ruches sont trop petites.

5°. S'il y a de grosses mouches sauvages, qui se soient mêlées avec les autres; on les fera mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. On connoît ces sauvages par leurs cellules, qui sont plus grandes que celles des bonnes mouches.

On trouve aussi, sur-tout dans les vieux paniers, aux extrémités des rayons, des trous plus grands & plus profonds que les autres, & dont l'entrée est ronde & bâtie plus solidement : ce sont les alvéoles où éclosent & s'élevent les reines des essaims. On peut, lorsqu'on ne veut point que les mouches essaiment, couper & détruire tous les grands trous, afin qu'il n'y ait qu'une reine dans la ruche.

La taille étant faite, on remet la ruche en sa place avec la grille, si la saison le demande, & on met le côté où l'on a le plus coupé, à l'exposition du soleil, à cause que les abeilles y travaillent plus volontiers. Deux jours après, on nettoie tous les petits fragmens de cire, on ôte les mouches mortes qu'on trouve sur le tablier, & on l'enduit proprement.

II.

De la récolte du miel & de la cire.

Les anciens la faisoient, & disoient qu'il falloit la faire, par tout pays, deux fois par an, au mois de Mai & vers le mois d'Octobre; mais, à présent, on la fait plutôt ou plus tard, selon les lieux & les climats. En Provence, on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel; en Champagne, c'est à la fin de Juin; dans l'Isle-de-France, au commencement de Juillet; en Normandie, au commencement d'Août; en Poitou & Limosin, on ôte les hausses au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui surpasse le premier panier; vers Paris, les Marchands, qui n'achetent les ruches que pour en avoir l'ouvrage, en faisant mourir les mouches, choisissent le mois de Septembre, avant qu'elles ayent touché à leurs provisions. Il faut suivre l'usage du pays où l'on est,

En général, la récolte du miel se fait dans les trois belles saisons, au printems, en été, & au commencement de l'automne; & cela à mesure que les rayons sont complets, & les paniers bien garnis : les mouches se rebutent & se fatiguent quand on les vendange avant qu'ils soient pleins. La chaleur du climat contribue beaucoup à avancer l'ouvrage : ainsi, dans les pays chauds, on recueille le miel & la cire trois fois l'an, un tiers au printems, un autre tiers l'été, & autant l'automne, si la ruche se trouve pleine de nouveau; mais cela seroit bien difficile dans nos climats tempérés : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs mouches passé le 15 Août, afin qu'elles aient le tems de faire de nouvelles provisions pour l'hiver.

On ne dépouille ordinairement les ruches, que quand les abeilles n'ont plus rien à faire, c'est-à-dire, quand elles ne font plus qu'un bruit sourd, qu'elles sont opiniâtres à chasser les bourdons, & qu'on trouve les paniers pleins : alors il ne faut plus attendre, le maître ne feroit qu'y perdre, aussi-bien que les mouches elles-mêmes qui se laisseroient piller.

On doit remarquer qu'il est difficile d'avoir, dans une même année, & d'un même panier, des essaims & beaucoup de miel; car les mouches consomment bien du tems inutilement avant que leurs essaims sortent, & outre cela, il ne reste presque point de mouches dans les souches qui s'épuisent à jetter.

Maniere dont se fait cette récolte; préceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres; 1°. en faisant mourir les mouches; 2°. en les changeant de panier; 3°. en les taillant seulement; 4°. en ôtant les hausses, quand on y en a mis dans la saison.

On fait mourir les mouches par la fumée de soufre, ou bien on les noie en renversant la ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le soufre, supposé qu'il soit à propos de les détruire. Pour cela, on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du soufre, qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre; un morceau de trois doigts en quarré suffit : quand il est bien ensoufré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton; on met la ruche à terre sur un trou, dans lequel on fourre, sous la ruche, le morceau de linge soufré, auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne sorte : elle fait mourir les mouches en un moment, & on sçait qu'elles sont mortes quand, en frappant sur la ruche, on n'entend plus de bruit. J'ai déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reste, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire, en détruisant celles qui l'ont fait, & qui peuvent encore en faire d'autre, n'est guères en usage que parmi les Marchands, qui ne les achetent que pour avoir leurs dépouilles : les autres leur laissent la vie en prenant leur bien. Il y a des personnes qui disent qu'il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire, tout-d'un-coup, celles qui ne sont pas bonnes, que d'entretenir long-tems de vieilles & de mauvaises ou languissantes ouvrieres; mais c'est une cruauté qui n'est pas pardonnable, comme on le dira à la fin de cet Article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel; sçavoir, le changement de paniers, les hausses & la taille, j'ai parlé ci-dessus de toutes ces façons : ainsi il ne reste ici que quelques avis à donner.

1°. Il faut faire toutes ces opérations le plus promptement qu'on peut; car les mouches qui voient qu'on veut enlever leur trésor, s'aigrissent & se crevent de miel pour l'emporter avec elles; ainsi la dépouille est moins riche, & le mal-

tre y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & qu'outre cela, les mouches périssent presque toujours par la dyssenterie que leur donne la grande quantité de miel qu'elles mangent.

2°. Quand on ne se défait pas des mouches, il est bon de ne les point châtrer qu'elles ne soient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage est liquide; on en perd une partie, ou on en détruit une autre, & les abeilles, qui restent ou qui reviennent, s'embourbent & se gâtent les aîles : ce qui est souvent cause que les reines désertent avec toute leur suite, & on ne les rattrape qu'avec beaucoup de peine.

3°. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des paniers qu'on veut conserver aux hausses : on prend tout ce qui excéde la ruche par la taille, on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toujours soin de se régler sur la saison plus ou moins avancée, sur le climat, sur le nombre & la force des abeilles, pour ne les pas laisser dépourvues l'hiver.

4°. Il faut mettre les rayons, à mesure qu'on les ôte de la ruche, dans des vases de terre ou de bois bien propres, & les emporter, à la maison, le plutôt que l'on peut, afin que les mouches de la ruche ou les voisines, que l'odeur attire, ne viennent pas les piller : par la même raison, il faut les mettre, à la maison, dans un endroit bien fermé & bien chaud, pour les pressurer, comme nous le dirons ci-après.

5°. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les mouches de panier, ce qui ne se fait que dans le tems que les fleurs sont en abondance dans la campagne, comme au printems, doivent empêcher de jetter auparavant, & observer ce qui en a été dit ci-devant; mais, s'ils font une récolte abondante de cire & de miel, ils perdent aussi le couvain, qui n'est pas peu de chose.

6°. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent aussi, auparavant, hausser, vers la mi-Mai, les ruches qu'ils ont dessein de châtrer, & les laisser travailler jusqu'au mois d'Août, afin qu'elles puissent amasser davantage, & elles répareront leurs pertes sur les fleurs de l'automne & parmi les bruyeres; par-là on trouvera plus dans un panier que dans quatre, & les mouches passeront l'hiver sans disette.

7°. Pour ceux qui haussent leurs ruches, comme les Limosins, il est bon qu'ils le fassent dès le mois de Juin; leurs mouches jettent peu avant la Saint Jean; cela produira trois bons effets. 1°. Leurs ruches, haussées, jetteront, l'année suivante, de bonne heure, dans le mois de Mai, parce qu'elles auront une grande quantité de mouches qui jetteront dès la premiere saison. 2°. Ils recueilleront plus dans un panier que dans quatre, parce qu'il y aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3°. La bonne provision mettra les mouches à couvert des rigueurs de l'hiver.

8°. De même ceux qui font mourir leurs mouches, doivent marquer les paniers dont ils veulent se défaire, & leur donner des hausses de seize à dix-huit pouces, selon leur force, à la mi-Mai, avant qu'ils aient jetté, puis les laisser travailler jusqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors; on y trouvera jusqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion; mais, je le répete, c'est une barbarie que de faire périr ainsi des paniers entiers. On a beau dire que c'est parce que toutes les mouches en sont vieilles, languissantes ou mauvaises : cela peut-il être, puisque les ruches se renouvellent, & que, par conséquent il y a des jeunes & des vieilles mouches? Ainsi tout ce qu'on peut dire pour autoriser de semblables usages, ne doit point déterminer à se servir de pareils moyens pour avoir le miel & la cire.

Il seroit trop difficile, comme je l'ai dit, d'avoir, dans la même année, des essaims & beaucoup de miel du même panier.

Manieres, de quelques Pays étrangers, pour dépouiller les Ruches.

En Italie ils ont beaucoup de ruches à trois faces, & ouvertes en dessus. Lorsqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui est au bas de la ruche, on fait de la fumée dessous pour en chasser les mouches, & avoir, par ce moyen, le tems de faire la récolte du miel, qu'on tire entiérement ou en partie, selon qu'on le juge à propos : cela fait, on raccommode la ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expose au midi, & la chaleur excite les abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en a agi de même, lorsque les ruches sont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par-dessus.

Les peuples, aux environs de Girenne & de Mantoue, châtrent leurs mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du panier, ensuite ils prennent un sac, dont ils enveloppent le haut de la ruche par la bouche, ils l'attachent bien, puis, en fumant les mouches par-dessous, elles montent toutes dans le sac, qu'ils lient aussi-tôt, & ils le laissent à terre pendant qu'ils tirent le miel du panier sans crainte d'être piqués : cela fait, ils remettent le couvercle de la ruche, ils y attachent le sac à l'entrée, & les mouches y rentrent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes Peuples se servent aussi d'un autre moyen, qui paroît meilleur. Supposons que ce soit un panier rempli de vieilles mouches, on met, tout proche, un autre panier vuide : (c'est en plein jour que cela se doit faire, sur la fin de Juin ou de Juillet, & le panier vuide doit avoir été parfumé d'herbes odoriférantes ;) puis on a soin de laisser, au couvercle, un trou large comme la main & en rond, afin que les mouches y entrent, lorsqu'elles auront rempli le panier où elles travaillent jusqu'en haut & à plus de moitié : ensuite, on leve celui qui est plein, au commencement de Septembre, bouchant le trou de la ruche qui est dessous : cela fait, il n'y a plus de mouches à craindre, & on tire tout à l'aise, le miel qui y est. On fait la même chose, aux abeilles qu'on a châtrées, en Mai ou Juin, parce qu'y ayant une grande abondance de fleurs en cette saison, elles emplissent également le panier de dessus & celui de dessous : on prétend même que les essaims nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent, sans aller chercher d'autres gîtes.

On agit encore autrement en d'autres endroits : les uns coupent par-dessous une partie des rayons, y en laissant néanmoins assez pour entretenir les abeilles.

D'autres prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la ruche environ vers le commencement d'Août, après avoir chassé les abeilles ; puis ils les y remettent, & les mouches recommencent à travailler comme auparavant : c'est ainsi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les Habitans de ce pays appellent ce travail *traverser*.

Quelques-uns d'entr'eux suivent une méthode plus grossiere ; ils rompent tous les rayons, & ils les font tomber dans quelque vaisseau, après avoir fait mourir les mouches avec de la fumée de soufre, de foin ou de paille : c'est ainsi que les Peuples du Luxembourg en agissent ; mais c'est, à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorsqu'ils veulent faire la récolte du miel, ils creusent autant de fosses d'un pied de large & d'un pied & demi de profondeur, qu'ils ont de paniers ; ensuite ils mettent les ruches le bas en-haut, sur le soir, & ils les laissent ainsi passer la nuit ; la fraîcheur ralentit les abeilles : le lendemain, de bon matin, ils ajustent un panier vuide sur chaque panier plein ;

enſorte que les embouchures ſe rapportent, & ils les environnent d'une toile ; qui empêche les mouches de ſortir : il y en a qui font cette jonction des ruches dès le ſoir : le matin venu, ils frappent doucement avec deux bâtons, ſur la ruche d'en bas, l'eſpace d'un quart d'heure ; le bruit & le mouvement que cela excite dans la ruche, fait monter les mouches dans le panier de deſſus, qu'ils ferment avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoutumé à y paſſer l'été, pendant qu'ils tirent tout le miel des paniers.

III.

Du Miel.

Les rayons étant ôtés de la ruche, & apportés à la maiſon le plutôt que l'on peut, il faut, 1°. les y mettre dans un lieu qui ſoit non-ſeulement frais, mais encore ſecret & bien fermé, enſorte que les mouches, qui s'acharneroient à avoir leur bien, n'y puiſſent point du tout entrer ; car ſi elles y avoient la moindre entrée, il ſeroit impoſſible d'y travailler, elles piqueroient cruellement les Ouvriers, ou leur perdroient les yeux ; & quelque ſoin qu'on pût prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles conſommeroient tout le miel en très-peu de tems. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il eſt toujours bon d'y faire continuellement, en dedans, & tout autour, en dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin mouillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chaſſé les mouches des paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrage, pour l'y façonner, il faut les mettre auſſi-tôt ſur la fumée de ſoufre, pour tuer les mouches qui pourroient y être reſtées, parce qu'elles piqueroient les Ouvriers, en maniant les rayons.

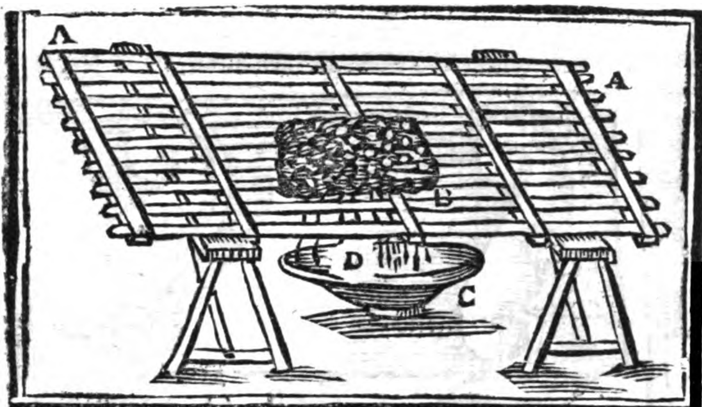
3°. Si on fait la récolte avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dans les ruches : il faut le mettre à part ; car il ſe convertiroit en une eau blanchâtre, qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir, & en deminueroit le prix. Il faut auſſi ôter ſoigneuſement la matiere à cire, parce qu'elle fait tourner le miel ou le corrompt. On peut fondre, avec la cire, tous ces rayons, où il y aura du couvain & de la matiere à cire.

4°. Avant de preſſurer le miel, on doit éplucher ſoigneuſement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les mouches, la vieille cire, les vers & les papillons ; ſinon le miel gâteroit ou diminueroit notablement.

5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons différentes, qui ſont autant d'eſpéces différentes de miel.

Miel vierge, ou miel blanc ; premier miel.

La premiere eſt celle du *Miel vierge :* c'eſt comme le vin de mere-goutte ; c'eſt-à-dire, que c'eſt le miel qui coule de lui-même, ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on poſe tout chauds (après les avoir rompus ou coupés, ſur une petite claie d'oſier, ou ſur une nappe ſuſpendue par les quatre coins, ſous laquelle on met un vaiſſeau bien propre, pour recevoir le miel). Voici la figure de la claie.



A. *Claie d'ofier.* B. *Gâteau de miel rompu.* C. *Vaiffeau pour recevoir le miel.* D. *Miel qui diftille.*

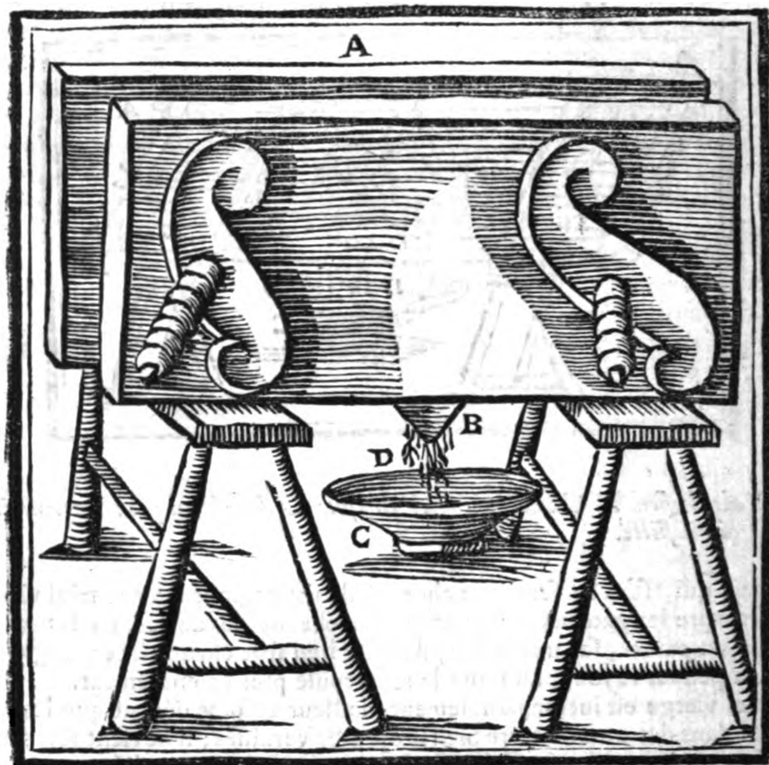
Il y en a qui, fans fe fervir de claie ni de nappe pour tirer le miel vierge, & fans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds, les uns contre les autres debout dans un panier, fur une poële, dans un lieu fort chaud, ils égratignent feulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel vierge eft incomparablement meilleur & plus délicat que les autres: on le met dans des pots de terre bien propres & verniffés; il devient fort dur, & il eft prefque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particuliérement celui de Corbiere, près Narbonne, eft le plus eftimé.

Après que le miel vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant feuls légérement en preffe; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce fecond miel, quoique blanc, n'eft pas fi bon, à beaucoup près, que le miel vierge, & il fent la cire.

Second Miel.

Le fecond miel fe tire par la preffe, fans feu, & il eft plus épais que le premier. La feconde maniere de tirer le miel eft donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchés, d'en remplir des petits facs de toile claire, ronds & pointus, comme des chauffes à hippocras, de les mettre dans une preffe, & d'en exprimer le miel, qu'on laiffe tomber dans un vaiffeau mis, pour cela, fous la preffe. En voici la figure.



A. *Presse.* B. *Bout du sac, qui est en presse.* C. *Vaisseau recevant le Miel.* D. *Miel distillant.*

Les pots de terre ou autres, dans lesquels on mettra ce second miel, doivent être placés dans un lieu propre & sec. On les y laissera découverts pendant quelque tems, jusqu'à ce que le miel ait fermenté : il se purifie & s'éclaircit, en poussant en dehors une éeume qu'on aura soin d'ôter, avec une cuiller nette ; & quand toute l'écume sera sortie, on couvrira les pots : il n'y faut que du papier.

Troisiéme miel.

La troisiéme maniere de tirer le miel, donne celui qui est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux ou nouveaux, même ceux qui ont donné le miel vierge, ceux qui renferment la matiere à cire & les couvains ; on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau, qu'on fait tiédir sur le feu, en remuant toujours : quand ces gâteaux sont tiédes, on en remplit de petits sacs, & on les pressure, comme je viens de le dire du second miel.

Il ne faut pas trop faire chauffer le miel, car il deviendroit noir & de mauvais goût, & outre cela, il s'y mêleroit de la cire ; ce qui feroit une double perte, parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que celle de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel ; il en est bien moins bon, à proportion.

Quand on n'a point de presse, on se sert du pressoir : chaque pays a sa maniere, & il y en a où l'on ne fait que deux sortes de miel, le vierge & celui qu'on exprime des gâteaux chauffés dans l'eau : le premier est blanc, & le second est jaune.

Plutôt on peut tirer le miel, meilleur il est, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille contribue aussi à la quantité.

Le miel commun est jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer : il emporte toujours un peu de cire; & comme il a passé par le feu, du moins par la presse, & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours miel vierge, il est plus âcre, plus laxatif & plus détersif que le blanc : c'est pourquoi on l'emploie dans les lavemens & dans les remédes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune, & celui de Narbonne vaut, à Paris, quatre fois plus.

Le miel blanc se fait, aux environs de Paris, des rayons des jeunes essaims de l'année, qu'on tire sans feu.

Choix du Miel.

On doit le choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd & filant; d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant : celui qui surnage est le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne est le plus délicieux, à cause de la chaleur & de la quantité de romarin & de mélisse qu'il y a dans le pays; lorsqu'il est pur, il est aussi dur que du sucre candi : le miel blanc jaunit en vieillissant. Quant au miel commun, celui de Champagne passe pour le meilleur des jaunes, à cause qu'en général le terroir y est sec, & les herbes fines & aromatiques : le moins estimé de ceux de France, est celui de Normandie. Celui de Mingrelie est excellent, parce qu'il y croît force mélisse. Celui de Sardaigne est amer, & celui d'Espagne a le goût du genêt.

Le miel fait au printems est plus estimé que celui qui a été fait en été, & celui de l'été plus que celui de l'automne, à cause de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, le nouveau au vieux, celui qui écume un peu en bouillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre-doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistique par le thym ou autres herbes qu'on y mêle.

Usages du Miel.

Il est d'un grand usage, non-seulement en alimens, mais aussi en boissons; soit hydromel vineux, hydromel commun, ou simple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs : il en entre dans le pain d'épice : le miel sert encore en médecine. Autrefois on l'employoit par-tout au lieu du sucre, qui n'étoit point connu. Bien des ménageres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le sucre.

IV.

De la Cire.

Le miel étant pressé & coulé, la cire & le marc restent dans les sacs.

Pour avoir de la cire & la séparer d'avec le marc, on met le tout dans un chau-

dron, avec une quantité suffisante d'eau claire, qu'on fait bouillir, à petit feu, en la remuant avec un bâton. On peut augmenter le feu peu-à-peu, de peur que la cire ne se brûle; ensuite on jette le tout, tout chaud, dans les mêmes sacs qui ont servi à tirer le miel, & on pressure la cire de même : elle passera à travers des sacs & tombera dans des vaisseaux, où l'on aura mis un peu d'eau pour qu'elle ne s'y attache point : on peut jetter, de tems en tems, de l'eau bouillante sur le sac, pour en exprimer davantage de cire : quand il n'en sortira plus rien, on en remettra d'autre sur le feu, & dessus le marc de la premiere tirée; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On rassemble toute la cire dans les vaisseaux où elle est tombée, & on la refond, dans un chaudron, avec de l'eau : on l'écume lorsqu'elle bout; & après qu'elle a bien bouilli, & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaisseau, où il y a aussi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond; ensuite on la met dans quelqu'endroit sec, & hors de la portée des rats; on l'y laisse refroidir à loisir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaisseau : s'il se trouve quelque ordure dans le fond ailleurs, on la séparera avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de dessus le feu, après qu'on l'a fondue pour la seconde fois, il faut la faire couler dans des bassins de la grandeur dont on veut que soient les pains de cire : on en peut faire d'un poids considérable, & on en a vu pesant jusqu'à deux & trois cens livres : quand les pains sont bien gros, la cire en est bien meilleure, & elle se vend trois sols par livre plus que les petits pains, que font d'ordinaire les Paysans : la raison est que l'on donne aux petits pains un feu trop âpre, ce qui desséche la cire, & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas si aisément : ainsi tout le secret, pour faire de bonne cire, est de ne point la laisser trop cuire, & de la bien écumer. Il faut y jetter beaucoup d'eau, & faire refondre le marc plutôt trois ou quatre fois, que de la faire trop chauffer tout-d'un-coup. Quand elle est reposée & refroidie, on doit en ôter, avec un couteau, le sédiment, qu'on appelle le pied de la cire; c'est-à-dire, les ordures échappées à travers de la toile ou des trous du pressoir. Les ordures qui restent dans les sacs, après que la cire en a été tirée par la presse, s'appellent *marc de mouches*, & servent pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le vrai secret, je le répete, pour avoir de belle cire jaune, est de la faire fondre à propos, & sur-tout, de ne la point faire trop chauffer; ce qui est un défaut assez ordinaire & essentiel, qui empêche les cires de prendre le beau blanc qu'elles prendroient si elles avoient été ménagées au feu.

Usages & choix de la cire.

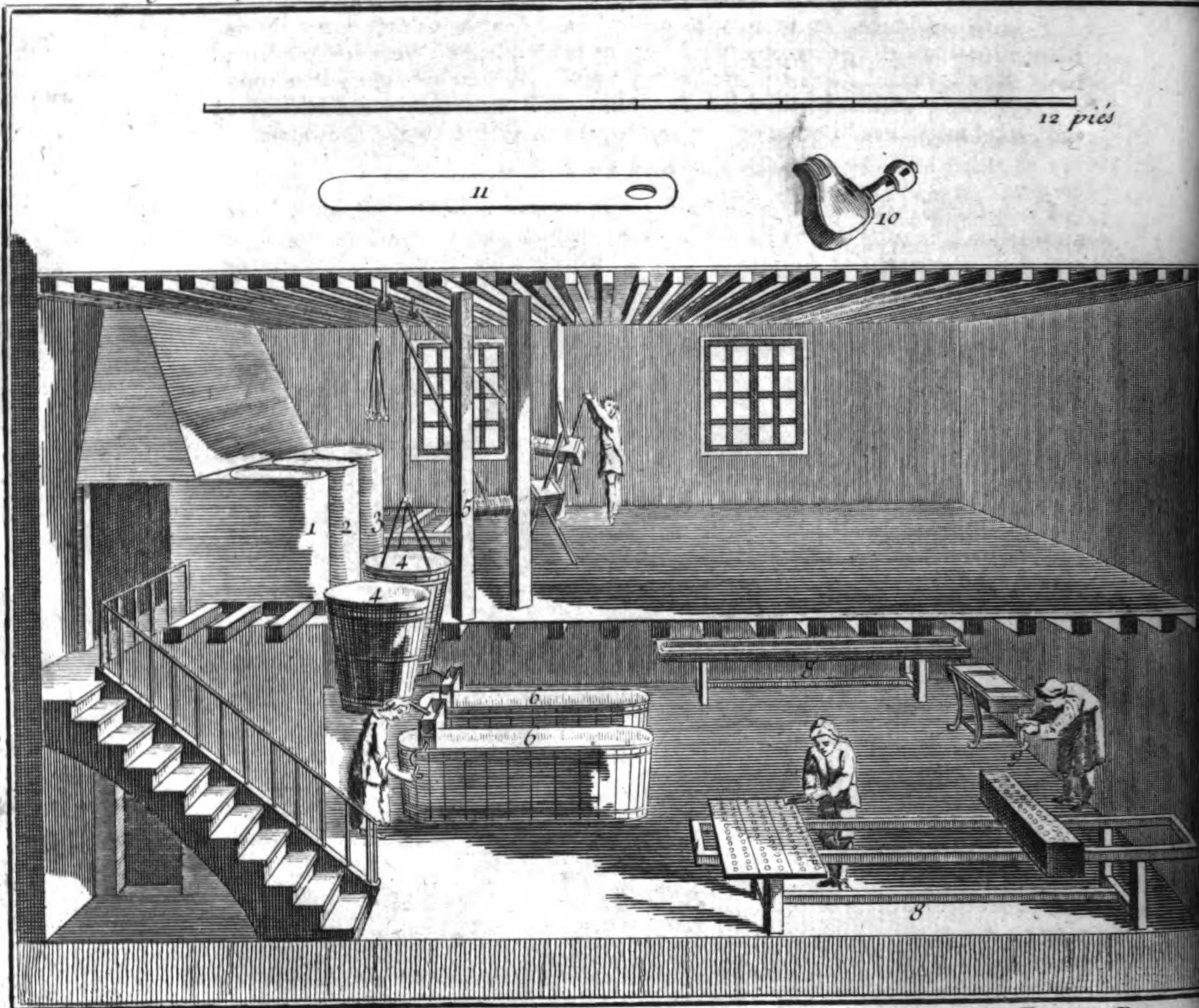
Elle est d'une grande consommation, sur-tout dans les pays chauds, comme en Espagne, Portugal & Italie, au Pérou & au Mexique, où les lumieres de suif sont trop coulantes & hors d'usage, à cause de la chaleur. On en consomme aussi beaucoup en France, sur-tout à Paris. La cire sert, par-tout, à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, des onguents, emplâtres & pommades, &c.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire sans qu'elle ait passé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure est celle qui est d'un beau jaune, qui sent le storax, qui est ductible en sa siccité, & qui se peut filer comme le mastic.

Il y a des Auteurs qui ont dit que la *propolis* est une autre sorte de cire-vierge, ou espéce de mastic rouge que les abeilles font dans leurs ruches; mais ils se sont trompés; la propolis n'est autre chose qu'un résine que les mouches à miel re-

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE

1. Poëlle ou l'on fond la cire jaune 1ere fonte.
2. Poëlle pour le demi blanc 2me fonte.
3. Poëlle pour mettre en pains 3me fonte.
4. Cuves avec leur Canelle, elle sont ordinairemt de bois
5. Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus.
6. Baignoires pleines d'eau froide.
7. La Grelloire.
8. Tables ou sont les moullés pour recevoir la Cire.
9. l'Ecuellon dans la main de l'ouvrier.
10. Le Pot a cire ou Pot a ecueller.
11. Barre platte pour reçevoir les pains de



Tom. I. Pag. 421.

cueillent toute faite sur le bouleau, le saule & le peuplier, & dont elles se servent pour boucher les trous & les fentes de leurs ruches.

La cire blanche, de quelque blanchissage qu'elle vienne, doit être choisie blanche, claire, transparente, en pains épais, & qui, cassée sous les dents, n'y adhere point, & n'ait pas de mauvais goût.

A la Guadeloupe, on voit des mouches à miel dont la cire est noire, & ne blanchit jamais : elle pourroit servir à faire de la bougie aussi-bien que la nôtre; mais elle a le défaut d'être très-molle. Il y a aussi, au Mississipi, une plante commune, dont la graine, bouillie dans de l'eau, laisse un sédiment inflammable, qui, étant mêlé avec la vraie cire, en augmente considérablement le volume.

Manieres de Blanchir la Cire.

On la fait blanchir de différentes manieres : les uns la laissent plusieurs jours au soleil & à la rosée, après l'avoir rapée en menues parties; les autres la font chauffer, avec quantité d'esprit-de-vin, & la passent par le filtre : alors elle se blanchit tout-à-coup.

La cire grenée se blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns disent que, pour faire blanchir la cire, il faut la faire bouillir dans de l'eau de mer.

D'autres prennent de la cire jaune, la font fondre, avec de l'eau claire, dans un chaudron, la font bouillir, l'écument, la dressent dans un linge blanc & clair, la passent chaudement à travers pour en ôter les ordures; puis ils la refondent, dans le même chaudron, à feu lent, (au lieu de ce chaudron, il vaut mieux se servir d'une poële large par le haut:) ensuite ils prennent une palette de bois, la trempent dans de l'eau fraiche, & en même tems la plongent dans la cire fondue; cette cire se durcit tout autour, & s'attachant à la palette, paroît comme une peau mince & diaphane, qui se sépare aisément de la palette en la replongeant dans l'eau, où on laisse la cire pour achever de l'affermir.

Après cela, ils remettent, pour la seconde fois, la cire sur le feu, & recommencent la même manœuvre qu'auparavant. Ils font la même chose jusqu'à trois fois; ensuite ils retirent la cire de l'eau fraiche, l'étendent sur des claies couvertes de toiles, & l'exposent au soleil & à la rosée, qui, pénétrant cette cire en feuilles, & transparente, la font blanchir en peu de jours.

On doit prendre garde que le soleil ne soit point trop ardent, car la chaleur excessive fait fondre la cire : on évite cet inconvénient, en l'arrosant, sur le midi, avec de l'eau fraiche.

Façons des blanchiries des Cires.

Comme la cire blanche n'est que de la cire jaune purifiée & blanchie, elle est plus ou moins estimée, suivant les différens lieux où on l'a blanchie. Autrefois on estimoit, 1°. le blanchissage de Château-Gontier, 2°. celui d'Angers, 3°. celui du Mans, 4°. celui de Hollande, 5°. celui d'Amboise, 6°. celui de Chaumont, près de Troyes, 7°. celui de Rouen : qu'on estime le moins, à cause des suifs de boucs, de chevres ou de moutons, dont la cire, qui s'y blanchit, est toujours mêlée; mais la plûpart de ces blanchiries sont bien tombées. Les nouvelles qu'on a établies à Antony & à Lay, près Paris, sont assez estimées.

Les cires qui reçoivent le plus beau blanchissage, sont celles de Bretagne & de la basse-Normandie, particuliérement celles du Cottentin. Celles de la haute-Normandie, du côté de Paris, celles du Berry & du Limosin, & celles d'Angleterre, de Hambourg & de Dantzik, blanchissent, mais non pas si parfaitement. Toutes celles de Touraine, la plûpart de celles du Poitou, toutes celles

du Maine & d'Anjou, à la réserve des lieux voisins de Château-Gontier & de Bretagne, & quelques-unes de la haute-Normandie, ne blanchissent point du tout. Celles de la Franche-Comté blanchissent très-difficilement. On a observé que, dans tous les pays de vignobles, où l'on recueille de la cire, il est absolument impossible de la pouvoir blanchir, ces sortes de cire restant toujours grises; ensorte qu'elles ne se vendent & ne s'emploient ordinairement qu'en jaune. C'est des Vénitiens que nous tenons l'art de blanchir la cire.

On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai, jusqu'à la fin de Septembre.

Le blanchissage de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains, ou parcelles, par le moyen de la fonte & de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude, ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou applatie, s'expose à l'air, sur des toiles, où elle reste jour & nuit, ayant également besoin du soleil & de la rosée; on la refond ensuite, & on la graine ou applatit, & file à plusieurs reprises, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre; & quand elle est bien blanchie, on la fond une derniere fois, pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différens ouvrages dans les blanchiries.

On prend ordinairement cinq cens livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudiere, avec deux seaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal & modéré, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer; & quand elle est bien fondue, écumée de nouveau, & encore toute chaude, on la vuide, avec l'eau, dans un tonneau de la même grandeur que la chaudiere, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après, on la tire du tonneau, par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau & surnageant toujours.

Sous le robinet est placé le *Greloué*, c'est-à-dire, une espéce de vaisseau de fer-blanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large, & autant de profondeur, au fond duquel sont des petits trous à passer, au plus, de grosses têtes d'épingles, éloignés, les uns des autres, environ d'un bon pouce, & placés comme en quinconce.

Plus bas que le greloué est le *Tour*: on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diametre & de trois pieds de long.

Enfin, au-dessous du tour, est une espéce de longue auge de bois ou de plomb; quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche, dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grainer la cire, on ouvre le robinet du tonneau; d'où la cire, encore liquide, passe dans le greloué; & tombant ensuite sur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle & de ses tourillons qui posent sur les bords de l'auge, se réduit comme en gouttes de pluie; ensorte qu'en se figeant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains, à peu près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur, que le greloué ou le tour ont de longueur, c'est-à-dire, environ trois pieds: quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, & sa profondeur d'un pied & demi à deux pieds de largeur.

A mesure que la cire se graine, on la tire de l'auge avec une fourche de bois; on la jette dans une manne d'osier, & on la porte sur les toiles, où elle est étendue & retournée par deux fois, pour y prendre sa premiere blancheur.

Après ce léger blanchissage, on la fait refondre pour la mettre encore en grains; puis on la met de nouveau blanchir sur les toiles, en la retournant encore.

Lorsqu'enfin la rosée & le soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour

la derniere fois, dans de grandes chaudieres, d'où avec un vaisseau de fer-blanc, on la fait couler sur une table toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche que les Epiciers-Ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche & nette, pour qu'on en puisse plus facilement retirer la cire: après quoi on l'expose encore à l'air, sur les toiles, pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus transparente & la faire sécher.

Autre maniere de blanchir la Cire en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiere, qu'on couvre de quelque toile double, à feu égal & modéré: étant bien écumée & fondue, on la laisse refroidir, de sorte néanmoins qu'elle ne se fige point, & qu'elle puisse couler aisément, pour la filer de la maniere qui suit.

Auprès du fourneau, où aura été fondue la cire, il faut avoir une auge de pierre de cinq à six pieds de long, sur trois ou quatre de large, assez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont on l'emplira. A l'extrémité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois, traversé dans le milieu, par un morceau de fer qui posera dans des entailles faites sur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, on a un bassin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui contienne environ un seau & demi ou deux de cire fondue: on la verse dans ce bassin, & pour qu'elle puisse couler, il doit y avoir à ce bassin, un gros robinet, par lequel la cire tombera dans un autre bassin qui sera posé immédiatement dessus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce second bassin sera tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce second bassin sera percé à petits trous, afin que la cire fondue, qui tombera du bassin à robinet, dans le bassin criblé, coule de-là directement sur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle pendant que la cire tombera. Cette cire, qui se file en passant ainsi par les trous du bassin criblé, se tourne aussi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faisant que glisser, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarrassent les uns dans les autres, parce qu'ils feroient un corps trop gros; & pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le bassin criblé avant que de le mettre en place, & on rompt les filets qui se joignent: lorsque l'auge en est presque pleine, on les en retire, & on les met dans de grands paniers, pour les porter à l'instant, sur des toiles étendues exprès, où on les étale adroitement de l'épaisseur d'environ deux ou trois doigts, en observant de les manier légérement, & de ne les point trop serrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau, qui est dans l'auge, venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe, il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche; sans cette précaution, les filets se prendroient les uns aux autres, & ne feroient plus qu'une masse qui ne se blanchiroit point.

La cire ainsi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & aussi longues qu'on les souhaite; on les garnit de faisceaux, afin que la toile qu'on met dessus ne pourrisse point, & par-dessus cette toile on place la cire, qui est toute en filets. Ces tables, à exposer & blanchir la cire, se mettent ordinairement dans une cour, jardin, ou autre endroit toujours exposé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de Mai, comme je l'ai déja dit, à cause de la rosée qui tombe dessus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de rosée, & que le soleil soit trop ardent, il faudra arroser cette cire avec un arrosoir à pompe à petits trous. On laisse la cire en cet état, durant trois semaines ou

un mois, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle soit bien blanchie : après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou de l'employer à faire des cierges & de la bougie.

Maniere de faire les Cierges.

Les cierges se font de deux manieres, à la cuiller, & à la main. Pour les faire *à la cuiller*, qui est la façon la plus en usage, on prend moitié fil de Guibray, qui est fait d'étoupes de lin blanc, & moitié coton filé; on les tortille ensemble dans les mains, & on les coupe de la longueur qu'on souhaite donner aux cierges.

Quand les méches sont taillées, on les accroche par le haut ou collet, à une *romaine*, qui a ordinairement quarante-huit crochets : c'est une machine faite comme une petite roue, dans le milieu de laquelle passe une grande perche qui tourne sur un pivot par en bas, & qui entre par le haut, dans une espéce de piton attaché au plancher. Cette romaine est placée de façon que les cierges, à mesure qu'on la tourne, se trouvent tomber perpendiculairement au-dessus de la poële à fondre la cire, qui est posée sur le *caque* ou fourneau de tole sous lequel est le feu. On prend la cire fondue avec une cuiller de fer-blanc à poignée, qui peut en contenir environ deux livres, & on la verse de la main droite à un pouce près du haut de chaque méche, tournant en même tems avec deux doigts de la main gauche, le collet de cette méche, pour que le cierge soit jetté également, & bien enveloppé de cire. On continue ainsi à donner les autres jets, en observant de commencer le quatriéme plus bas que les trois premiers, & les deux suivans encore plus bas, c'est-à-dire de ne donner qu'un demi-jet par bas. Après que les cierges ont acquis la moitié du poids qu'on veut qu'ils aient, on les met de côté pour les laisser refroidir.

Les Ciriers emploient communément, pour faire ces premiers jets, les vieux cierges & autres cires qu'ils achetent des Eglises & des Particuliers.

Lorsqu'on veut finir les cierges, on les remet à la romaine, & on les couvre de belle cire, en en jettant autour comme on a fait pour les commencer. Il est nécessaire de donner deux demi-jets par le bas, afin de le grossir, & que le cierge ait la forme pyramidale; mais le dernier jet doit être en entier.

Quand les cierges ont entiérement acquis leur grosseur & poids, on les met étuver dans un lit de plume entre des draps de toile, pour conserver la cire molle, & la tenir en état d'être travaillée; ensuite on les tire du lit l'un aprés l'autre, & on les roule sur une table de noyer avec un rouloir de même bois, qui est fait en quarré, ayant deux mains par-dessus. On doit avoir attention d'arroser la table & le rouloir d'un peu d'eau, afin que la cire ne s'y attache point.

Les cierges étant roulés & bien unis, on en coupe l'extrémité du pied avec un couteau de buis propre à cet usage, & on y fourre une broche aussi de buis, pour y faire le trou qui sert à poser les cierges dessus les chandeliers; ensuite on les met par six ou huit avec un bout de corde qu'on passe par leurs collets, & on les accroche en l'air pour les raffermir.

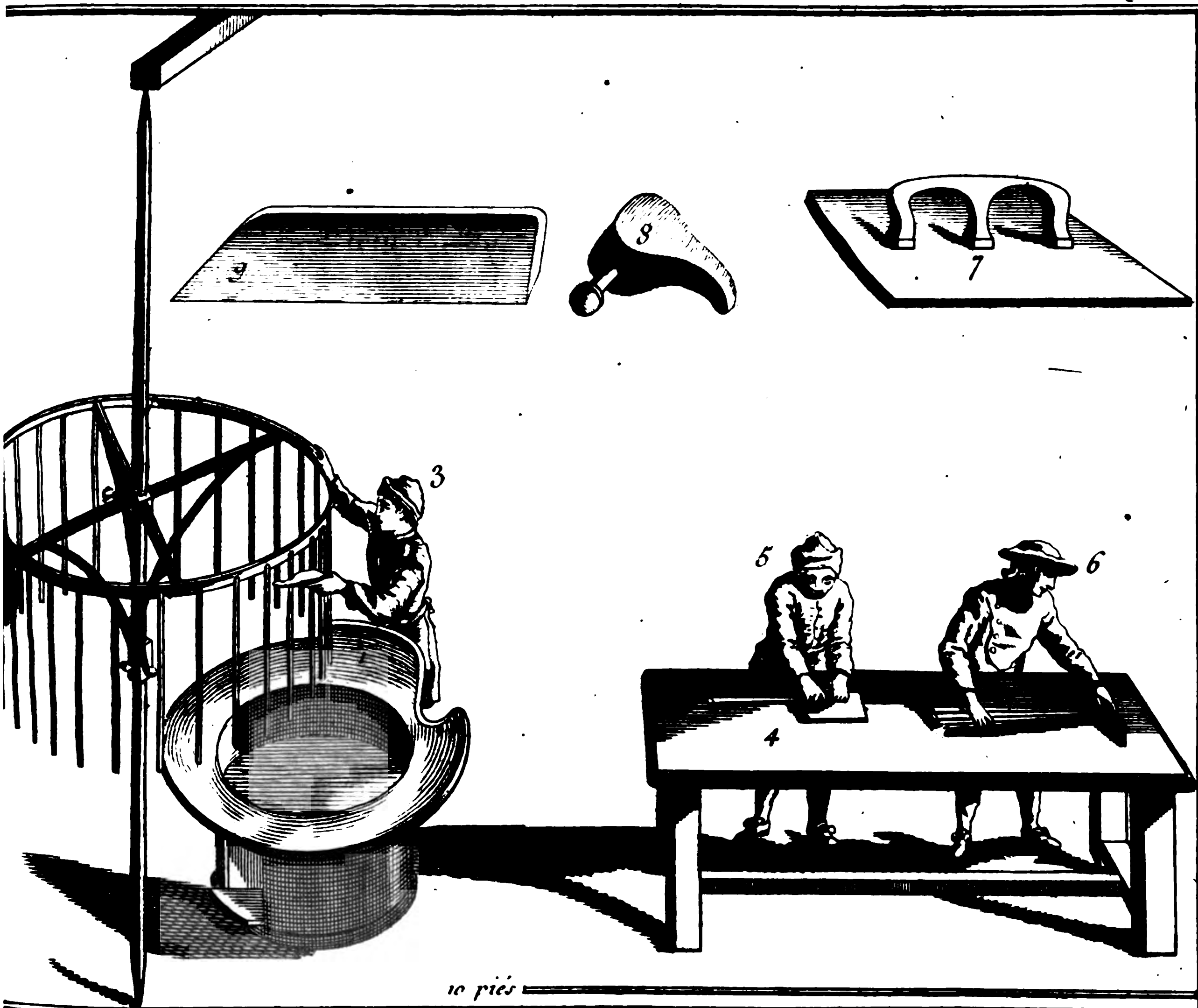
Pour faire les *cierges à la main*, on choisit des méches semblables à celles des cierges faits à la cuiller, & on les attache à des clous contre la muraille par le bout opposé au collet; ensuite on jette de la cire dans un chaudron ou poële à cire rempli d'eau chaude, & on l'amollit à force de la paîtrir avec les mains, puis on en prend un morceau dont on enduit les méches peu-à-peu, après cela on en applique un autre, & on continue de cette maniere en di-

minuant

FABRIQUE DES CIERGES ET BOUGIES

Poelle de Cuivre où se fond la Cire blanche.
Cerceau de fer où sont acrochées des meches
pour les Cierges et bougies.
Le jet de Cire sur les meches.
Table à rouler et à polir les cierges.
Ouvrier qui roulle.

6. Ouvrier qui tranche le pied du Cierge et d'y inserer une cheville pour l'enfoncement dans le chandelier.
7 Le rouloir de bois de noyer
8. La Cuilliere.
9. Le Couteau pour trancher le bas du Cierge.



minuant toujours d'épaiſſeur juſqu'au collet. Les cierges étant parvenus à la groſſeur qu'on veut leur donner, on les met ſur la table de noyer; on les roule; on leur coupe l'extrémité du pied, & on leur y fait un trou avec la broche.

Il faut obſerver que, quand on roule les cierges faits à la main, on ne doit pas arroſer la table ni les outils avec de l'eau, mais on les frotte d'huile d'olives ou de ſain-doux; on s'en frotte auſſi les mains.

On fait les cierges de différentes longueurs, groſſeurs & poids.

Différentes façons de faire les Bougies.

Il y a deux ſortes de bougie; la bougie de table, qui ſe met dans les bobéches des chandeliers, flambeaux, bras-de-cheminées & luſtres; & la bougie filée, qui ſe porte en pain dans la poche.

La *bougie de table* ſe fait a peu près comme les cierges à la cuiller : on prend des méches moitié coton, & moitié fil blanc & fin, qu'on tortille dans les mains, & qu'on cire avec un peu de cire blanche, pour que la méche ſoit bien égale, obſervant de ne laiſſer paſſer aucun fil, ce qui feroit couler la bougie; enſuite on enferre le collet de chaque méche avec un petit ferret de fer-blanc fait exprès, pour conſerver le coton ſans que la cire l'approche. Autrefois on papillotoit le bout des méches avec du papier, ce qui faiſoit le même effet, mais on perdoit plus de cire.

Quand toutes les méches ſont ainſi enferrées ou papillotées, on les colle chacune ſéparément, par le côté oppoſé au collet, à des bouts de ficelle qui ſont attachés autour d'un cercle qui eſt ſuſpendu au-deſſus de la poële où l'on fait fondre la cire, ce qui ſe fait en appuyant chaque méche contre le petit bout de ficelle, qui eſt ordinairement enduit de cire lorſqu'on s'en eſt déja ſervi pour le même uſage; mais, une premiere fois, il faudroit s'aſſujettir à tremper l'extrémité des méches dans la cire fondue, pour les coller contre les petits bouts de ficelle.

Les méches étant attachées, on les jette l'une après l'autre juſqu'à ce que la bougie ait acquis la moitié de ſon poids, c'eſt-à-dire, qu'on verſe de la cire deſſus, comme aux cierges faits à la cuiller; enſuite on retire la bougie du cerceau, & on la met entre deux draps, avec une petite couverture par-deſſus, pour la tenir chaude & molle, & en état d'être travaillée; puis on la roule ſur la table comme les cierges à la cuiller, obſervant de jetter un peu d'eau ſur la table & le rouloir : après on la coupe du côté du collet, les ferrets ayant été ôtés; on lui fait la tête avec un couteau de buis fait exprès, & on l'accroche par le bout de la méche qui eſt découvert, à un autre cerceau où il y a cinquante crochets de fer; enſuite on lui donne trois demi-jets par en bas, & on la finit avec de nouveaux jets juſqu'à ce qu'elle ait le poids qu'on veut lui donner, qui eſt ce qui doit régler une bougie. Dans cette derniere façon on prend ordinairement la plus belle cire pour la finir.

Quand le dernier jet eſt donné, on décroche la bougie, on la remet entre les deux draps, d'où on l'a retirée, pour la rouler de nouveau; enſuite on la rogne également par le bas avec un couteau de buis, & on l'accroche pour la ſécher à des cerceaux faits en forme de cul-de-lampe.

La bougie de table ſe fait de différentes groſſeurs & longueurs; il y en a de quatre, de cinq, de ſix, de huit, de dix, de douze & de ſeize à la livre.

Pour faire de la *bougie filée*, il faut prendre du fil de Guibray, & en former une méche qui compoſera une pelote d'une livre ou deux, ſuivant la quan-

tité qu'on en veut faire, ayant attention de tenir la méche bien unie & sans fil qui passe; ensuite on a deux *tours* posés chacun sur un pied, qu'on place à chaque bout de la chambre, & dans le milieu on met une espéce de table couverte qu'on nomme *travail*, dans laquelle entre une poële oblongue, sous laquelle on tient du feu pour faire fondre la cire; & à une des extrémités de la poële, en dedans, on place une *filiere* remplie de trous.

Après avoir tortillé la pelote de méche sur un des trous, on en fait passer le bout par un des trous de la filiere, & on l'attache sur le tour qui est à l'autre bout de la chambre; & afin que la méche trempe dans la cire avant de passer par la filiere, on met au fond de la poële un crochet de fer qui la fait plonger; ensuite on fait aller les tours par le moyen de leurs manivelles.

Quand toute la méche est passée sur l'autre tour, on change la filiere de place; on la met au côté opposé à celui où elle étoit, & on fait passer la méche par un trou plus grand que le premier, observant de la faire toujours tremper dans la cire. On continue ce manége jusqu'à ce que la bougie soit à la grosseur qu'elle doit avoir, changeant à chaque fois de trou.

On se sert communément de belle cire pour les trois derniers tours, & on a attention aux deux derniers, de faire passer deux fois la bougie par le même trou de la filiere, pour qu'elle prenne mieux le poli.

La bougie étant à sa grosseur, on la plie en petit pain pendant qu'elle est encore chaude; on tient même une poële de feu contre le tour, & avec un petit bâton, on commence à plier les deux premiers tours; ensuite on continue jusqu'à la grosseur qu'on veut lui donner. Les Ciriers la coupent ordinairement de poids & longueur égale avant de la plier.

Maniere de faire les Flambeaux.

Les *Flambeaux de main*, qu'on porte dans les rues pour se conduire la nuit, se font avec de grosses méches d'étoupes de chanvre, au bout de chacune desquelles on met un collet de fil d'étoupes de lin blanc.

Quand les méches sont en état, on fait une composition de résine, de térébenthine, & de cire commune ou jaune, qu'on fait fondre & qu'on mêle bien ensemble; ensuite on prend cinq ou six de ces grosses méches, qu'on trempe avec un bâton jusqu'au fond de la poële, ayant soin de ne point gâter ni tremper le collet de fil blanc, & on accroche chacune de ces méches, qui sont grosses ordinairement comme le petit doigt, à la romaine.

Lorsqu'on en a trempé une vingtaine, on les roule sur la table l'une après l'autre, & pendant qu'elles sont encore chaudes, on en joint quatre ensemble, & ainsi des autres; ensuite on fait le cul du flambeau en l'arrondissant en œuf de poule: on trempe ce flambeau dans la composition fondue, afin de lui donner la facilité d'être manié: on arrange les quatre collets, & on laisse refroidir les flambeaux.

Le lendemain, ou quelques jours après, on les met à la romaine, & on les couvre de deux ou trois jets de cire blanche, selon le poids qu'on veut leur donner; le dessous faisant la plus forte partie; puis on les équarrit sur la table avec *l'équarrissoir*, qu'on pousse d'un bout à l'autre, & ensuite on les accroche en quelqu'endroit pour les sécher.

Ces sortes de flambeaux se font de composition, afin qu'ils en brûlent mieux, & qu'ils puissent résister à l'air & au vent, ce qu'ils ne feroient pas s'ils étoient de cire pure. On les fait ordinairement du poids d'une livre, d'une livre & demie, ou de deux livres.

Il y a encore une autre espéce de flambeau qu'on fait de cire pure pour les Eglises, & qui n'a qu'une seule méche proportionnée à la grosseur qu'il doit avoir; il se fait à la cuiller comme la bougie de table, se roule & s'arrondit de même. Quand il est bien uni, on l'applatit sur la table avec le rouloir ou avec un couteau de buis; ensuite on l'équarrit avec l'équarrissoir, puis on tire, avec un petit outil de buis appellé *bidet*, une raie entre chaque quarre, qui les marque parfaitement.

La *cire* devient *verte*, *noire* ou *rouge*, selon la couleur des choses avec lesquelles on la mêle; verte, par le mêlange du verd-de-gris ou verdet; noire, par le mêlange du noir de fumée ou du papier brûlé; & rouge, par le mêlange de l'orcanette ou du vermillon: la jaune s'amollit avec de la térébenthine.

La *cire à gommer*, dont les Tapissiers se servent, principalement pour les coutils, est une composition de cire, de térébenthine & de poix grasse, fondues ensemble, & mises dans des moules de fer-blanc, en forme de petits gobelets.

Ce que les Parfumeurs appellent *cire grenée*, n'est qu'une cire blanche fondue & battue avec des verges pendant qu'on y jette de l'eau fraîche: par cette raréfaction on augmente sa blancheur, & on la rend plus propre pour les pommades.

Comme il n'entre point de cire de nos abeilles dans la composition de la *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter*, ce n'est pas ici le lieu d'en parler. *Voyez* ce qui en sera dit au Chapitre V du Livre V & de la seconde Partie.

Vers & Arbres à Cire.

Outre la cire que les abeilles font avec la poussiere des étamines des fleurs, les Chinois en ont une autre espéce qui est beaucoup plus blanche & qui répand une lumiere plus claire & plus éclatante; elle est l'ouvrage de certains petits vers qu'ils élevent sur des arbrisseaux, à peu près comme on éleve les vers à soie.

Il y a à la Louisianne un arbre qui croît à la hauteur de nos cerisiers, qui a le port du myrte, & dont les feuilles ont aussi, à peu près, la même odeur. On fait bouillir dans de l'eau sa graine, qui est mûre en automne: on remue le tout de tems en tems, & on ramasse une substance grasse qui vient à surnager; c'est de la cire: une livre de graine en rend plus de deux onces; & cette graine y est si commune, qu'un homme seul en peut cueillir aisément quinze livres par jour. On ne brûle point à la Caroline d'autre bougie que celle qui se fait de cette cire.

CHAPITRE II.

Des Vers à soie.

LE Ver à soie est une des plus riches & des plus surprenantes productions de la Nature; on n'y trouve pas moins que dans les abeilles de l'utile, de l'agréable, & même du merveilleux.

L'utile est en ce que les vers nous donnent la soie & le fleuret: après leur mort même tout en sert, soit qu'ils soient vers ou papillons; c'est le meilleur engrais qu'on puisse donner aux poules, & l'appas le plus subtil pour prendre toutes sortes de poissons; leur fiente & litiere sont le meilleur de tous les fumiers, surtout pour les melons.

L'agréable & le merveilleux est en ce que, quoique cet insecte ne vive guères

plus de six semaines pendant l'année, dont il en passe quatre dans une espéce de léthargie où il ne demande ni nourriture ni soins, & quoique pendant ces deux semaines d'action il n'ait besoin que de feuilles de mûrier & de quelques petits soins, cependant dans ce court espace de six semaines, il change sept fois de peau, & prend six formes différentes, qui n'ont la plûpart aucun rapport entr'elles, ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'espéce, ni pour les effets, puisque de graine qu'il est d'abord, au bout de quatre jours il devient ver, qui, dans quinze jours, quitte & reprend quatre peaux différentes, puis s'ensevelit dans une épaisse *coque* ou *coccon*, où il devient œuf & feve pendant huit ou dix jours, après lesquels il en sort changé en papillon, qui périt de lui-même en deux jours, & retourne dans son premier état de graine, par le moyen de laquelle ce foible insecte, qui n'emploie ses six semaines de vie que pour se bâtir son tombeau, renaît de ses cendres, se perpétue & s'augmente à l'infini, à mesure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces différentes métamorphoses; elles sont représentées dans la figure qui est ci-après, dont voici l'explication.

I. Figures des différens états du Ver à soie.

1. *Graine.*
2. *Vers à soie de différentes grosseurs, suivant leur âge & leur mue.*
3. *Coccon où le Ver s'est enseveli.*
4. *Coccon à demi-ouvert, où l'on voit le bout de la feve.*
5. *Feve, dont le Ver à soie prend la forme pendant qu'il est dans son coccon.*
6. *Feve d'où le Ver à soie commence à naître, transformé en papillon.*
7. *Papillon sortant de la feve.*
8. *Ver à soie devenu papillon, qui ne vit que pour donner aussi-tôt la graine de Ver à soie.*

II. Tablettes pour loger les Vers à soie jusqu'à ce qu'ils cabanent.

III. Cabanes de Vers à soie, ou tablettes dégarnies de feuilles, & garnies de petites arcades de branchages, sur lesquelles les Vers à soie montent après leurs mues, & y filent leur coccon.

IV. Chapelets de coccons; coccons & papillons qui en sortent.

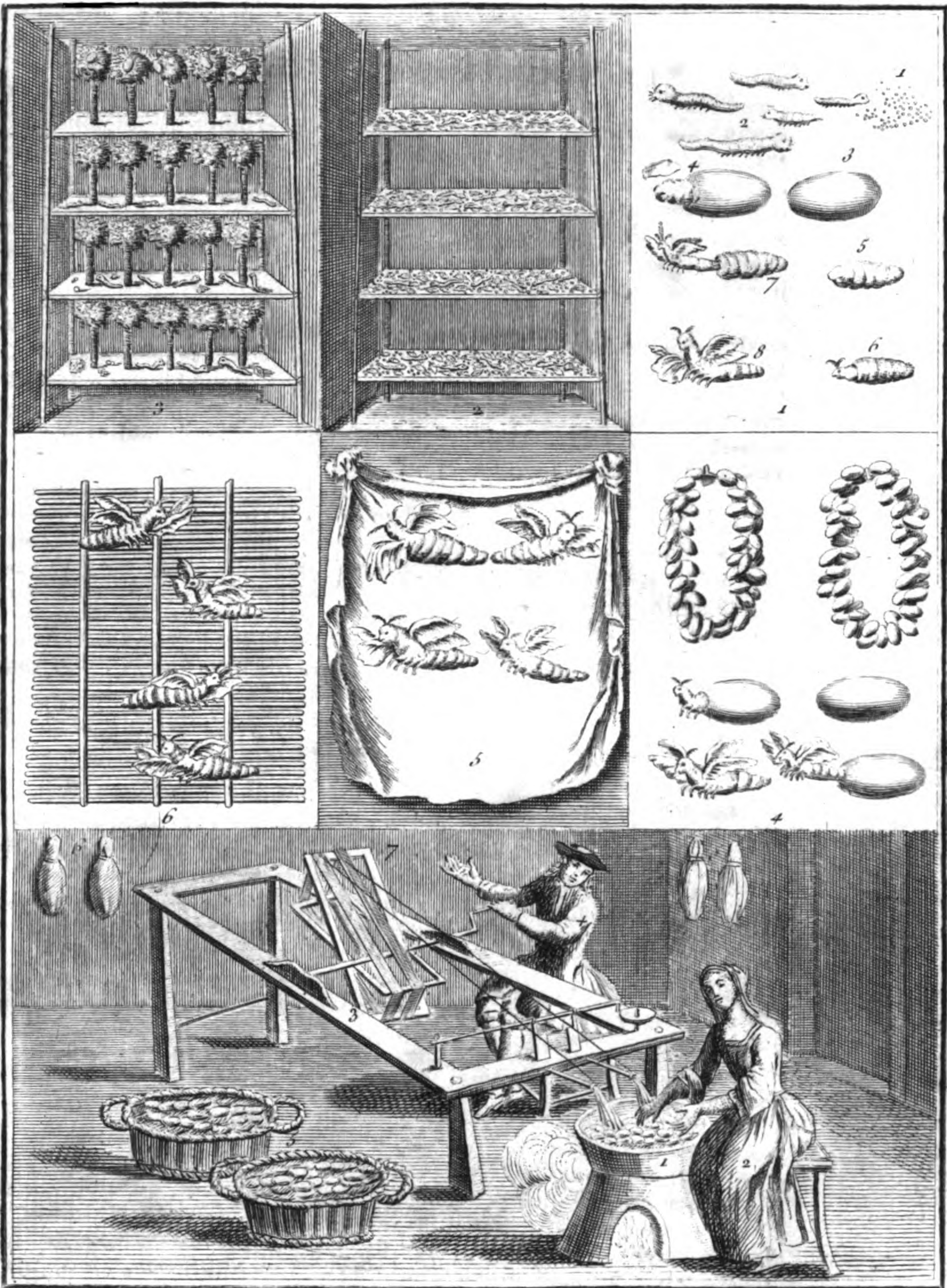
V. Papillons mâles & femelles, qui se cherchent & s'accouplent aussi-tôt qu'ils sont éclos, pour rendre la graine de Ver à soie.

VI. Claie sur laquelle les papillons jettent leur graine.

VII. Chambre où l'on tire la soie des coccons.

1. *Bassin dressé sur un fourneau, où l'on met les coccons dans l'eau tiéde pour les dévider.*
2. *Femme qui bat ces coccons dans le bassin, les nettoie & les passe dans le métier.*
3. *Métier à dévider la soie & le fleuret.*
4. *Homme qui tourne le métier.*
5. *Panier où sont les coccons qu'on veut dévider.*
6. *Echeveaux de soie dévidée.*

Avant que d'entrer dans le détail, comme je parle ici des choses suivant qu'elles se présentent naturellement, je suppose que personne n'entreprendra de nourrir des vers à soie, qu'il n'ait auparavant pourvu à trois choses, qui sont, 1°. d'avoir un lieu propre pour les loger, & leur faire faire heureusement toutes leurs évolutions; 2°. d'avoir des mûriers bons & en assez grande quantité pour les nourrir, plutôt plus que moins; 3°. que l'on sera assez exact & assez affectionné pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux insectes demandent pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année. Au reste, les vers



Arte mea pereo Protheus satis que bimestris. In filo tumulus fit mihi Seta tibi.

à soie réussissent dans tous les climats où le mûrier blanc vient bien; & l'on a expérimenté dans le Royaume de Naples, par la chaleur de l'été de 1728, qui y a fait périr la plûpart des vers à soie, que le trop grand chaud leur est nuisible.

Article Premier.

Du choix & de la couvée de la graine des Vers à soie.

Le premier état du ver à soie est la graine, d'où les vers éclorront dans le tems par l'effet de la chaleur.

Cette graine est grosse comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement grise.

Choix de la graine.

Il faut la choisir lourde, d'une couleur obscure, mais vive, cassante & liquide; de l'année, naturalisée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originairement d'un pays du moins aussi chaud que celui où l'on veut la faire multiplier. Expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par soi-même de ses propres races de vers, vaut presque toujours mieux, 1°. parce qu'elle est naturalisée, 2°. parce qu'on en est sûr. Nous enseignerons ci-après à l'Article IV, quels sont les vers ou les coccons qu'il faut choisir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conserver.

Quand c'est de la graine qu'on achete, il faut, 1°. sçavoir, autant que faire se peut, si elle sort de coccons choisis, & si elle a été faite & conservée de la maniere que nous le dirons à l'Article qui vient d'être indiqué. 2°. Faire attention au lieu d'où cette graine vient. 3°. En sçavoir l'âge. 4°. Prendre garde à la couleur, & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, j'ai déja dit qu'il est assez à propos d'en prendre du même climat où l'on veut la faire fructifier, parce qu'elle y est naturalisée, & elle y réussira facilement, pourvû qu'elle vienne de coccons choisis & ménagés, & qu'elle ait été conservée comme il faut.

En France, quand on n'en a point de naturalisée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc; elle s'accommodera toujours mieux du climat de France que celle d'Espagne ou d'Italie.

Celle d'Espagne est pourtant fort estimée; elle est petite, d'un gris obscur, vive & fort coulante, pourvû qu'elle ne soit pas morfondue ou falsifiée; ce qu'on tâche de connoître en en faisant l'essai comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piedmont réussit assez en France; elle est plus grosse & plus blanchâtre que celle d'Espagne : celle d'Italie, & principalement de Boulogne, est encore meilleure, mais l'une & l'autre cédent à celles de Sicile & du Levant.

En général, toute graine de vers blanche & légere ne vaut rien : il faut donc qu'elle soit lourde, noirâtre, vive, & qu'elle ne passe pas un an. On l'éprouve à l'ongle; si elle se casse en pétillant, & qu'elle jette de la liqueur, c'est une bonne marque, en cas que cette liqueur soit vive, belle, & ne coule cependant point; car si la graine a été morfondue, elle n'aura ni vivacité, ni lucidité; & si elle coule, c'est une marque qu'elle est pourrie. Après cette épreuve, on met la graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaise; la bonne ira au fond, & la mauvaise nagera : c'est autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il est pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient souvent de celle de l'endroit sur lequel la graine a été faite. La mauvaise,

quand on la casse, donne quelquefois de la liqueur, mais elle est toute blanche, & si légere qu'elle s'évanouit au moindre souffle. La graine de papillons, non accouplés, aura la couleur & le poids de la bonne graine, & ne le sera pas : de même celle faite de papillons sortis de coccons, ou doubles, ou chargés seulement de soie à fleuret, ne donnera, quoique belle, colorée & pesante, que des vers qui feront de mauvaise soie, ou qui mourront bientôt. Souvent même les Marchands, & les Etrangers, par jalousie, nous donnent des graines rôties ou morfondues, ou ils n'en mêlent qu'un peu de bonne; ou bien ils nous donnent des graines de deux ans, qu'ils ont gardées dans des fioles bien bouchées & suspendues près de l'eau dans un puits pendant le printems & l'été, pour l'empêcher d'éclorre : il ne faut donc compter que sur la graine qu'une personne qu'on connoît sûre aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il est aisé de s'assurer de celles de ses propres races; il n'y a qu'à réserver les bons vers, pour en faire des graines; comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclorre, qu'à proportion de ce qu'on a de mûriers. Une once de graine doit donner assez de vers pour consommer les feuilles de six grands mûriers blancs, ou de vingt ou trente petits, ce qui s'entend des mûriers qui ont été entés; ensorte que la feuille des noirs étant plus dure, plus forte & plus nourrissante, on compte un mûrier noir pour trois blancs.

En France & dans beaucoup de pays étrangers, on a coutume de renouveller la graine des vers à soie tous les trois ou quatre ans, parce que la race naturalisée s'affoiblit & dégénere au bout de ce terme : c'est pourquoi, en Provence & en Languedoc, on tire de la graine d'Espagne tous les quatre ans. Cette graine ne réussit pourtant pas la premiere année, mais seulement les trois suivantes; ce que plusieurs personnes attribuent à la bonté du climat d'Espagne : mais il y a lieu de croire que cela vient plutôt de ce que la graine est mêlée quand on l'achete; au lieu que, quand elle a multiplié la premiere année, on choisit soi-même de beaux & bons papillons, qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuse & féconde. Je croirois même que, sans recourir aux Etrangers, une graine naturalisée, bien choisie, bien conduite & bien ménagée, se perpétueroit avec succès dans le lieu : les Espagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs; & en effet, s'il falloit toujours la renouveller de pays étrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impossible, que la graine doit toujours être tirée d'un pays plus chaud. Un ver en coccon bien choisi & bien ménagé, donne toujours de bonne graine.

Couvée de la graine des Vers à soie.

La graine ainsi choisie, il faut la faire éclorre au printems, dans le même tems que les feuilles de mûrier, dont on nourrit les vers à soie, commencent à paroître.

Quelques spéculatifs disent que la lune & le soleil ont une grande influence sur les vers à soie; que les quatre mues qu'ils souffrent en un mois, de huit jours en huit jours, suivent le cours de la lune; & que, quand ils filent dans le tems que le soleil s'approche de nous, leur soie est bien plus belle & plus abondante, que quand ils filent dans le tems qu'il s'en éloigne; qu'ainsi il faut si bien prendre ses mesures, que la graine soit entiérement éclose six ou sept jours avant la lune d'Avril; mais ces observations paroîtront peu importantes à bien des gens, d'autant que la saison est encore dangereuse, & que la feuille de mûrier, qui est la seule nourritute des vers à soie, n'est pas encore prête à éclorre.

La graine peut s'éclorre d'elle-même; mais c'est ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle, qui avance les vers; en quoi on ga-

gne sur le printems ; on a de meilleurs vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naissent tous à-la-fois, c'est-à-dire, en quatre ou cinq jours au plus : au lieu que d'eux-mêmes, ils viendroient à tems différens, & par cette inégalité d'âge & de mues, ils demanderoient six fois plus de soins, d'espace & de feuilles, & courroient six fois plus de risque, que quand ils sont de la même couvée.

Pour y réussir, on prend donc la graine, quand les feuilles de mûrier commencent à s'épanouir, on la trempe pendant une demi-heure dans de bon vin frais tiré, on en ôte tout ce qui vient au-dessus, & on ne prend que celle qui coule à fond : ensuite on la fait sécher sur un linge au feu ou au soleil, sans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce passage subit du frais au chaud, ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclôt plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve, dans la graine, des vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce seroit faire mourir ceux qui sont éclos & ceux qui sont prêts à éclorre.

On partage la graine qu'on veut faire éclorre par onces, ou de deux onces en deux onces.

On met cette graine (trempée ou non) dans une boîte neuve, dont le bois soit mince & léger, haute de deux ou trois pouces, & sans odeur, qui ferme aisément, & garnie en dedans de papier blanc bien sec ; on y mettra la graine un peu éparse & non par peloton, afin que la chaleur soit égale par-tout ; & par-dessus la graine, on met une autre feuille de papier blanc, de la grandeur de la boîte, percée de plusieurs petits trous, comme un crible : ensuite on place cette boîte entre deux oreillers de plume chauffés médiocrement au feu ou au soleil, le tout enveloppé d'une bonne couverture, & de tems en tems on rechauffe la boîte pour l'entretenir dans une chaleur modérée & égale à celle qu'elle auroit, si elle étoit exposée au soleil. On peut aussi placer à une certaine distance de la boîte, une bouteille pleine d'eau chaude, qu'on doit avoir soin de renouveller de tems en tems, pour entretenir la chaleur égale. C'est à peu près le même dégré de chaleur que celle du lit : aussi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boîte à graine, qu'ils prennent seulement garde de ne pas renverser ; & quand ils se levent, il la laissent à leur place pendant deux heures, que dure la chaleur du lit : après quoi ils remettent la boîte dans les oreillers & couverture, qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur soit toujours la même & ne discontinue point.

On doit être trois jours sans visiter la graine, & le troisiéme ou quatriéme jour on la voit noircir & le ver prêt à sortir. Alors, si on ne l'a pas fait plutôt il faut mettre sur la graine un morceau de papier blanc, de la largeur de la boîte, percé de petits trous avec des ciseaux ou un poinçon ; & des feuilles de mûrier bien fraîches, bien seches & bien propres par-dessus ; puis remettre la boîte comme à son ordinaire. Au bout d'un quart-d'heure, on l'ouvre, & on voit que les vers ont monté au travers du papier, pour chercher leur nourriture aux feuilles de mûrier, qui en sont alors toutes couvertes ; on les ôte, avec les vers, qui y sont attachés, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxiéme Article ; & dans la boîte où ils seront éclos, on y remet des nouvelles feuilles, qu'on levera & renouvellera ainsi d'heure en heure, jusqu'à ce que tout soit éclos, ayant toujours soin de ne point donner trop d'air à la boîte & chauffant à chaque fois les oreillers & couverture qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours, à compter de celui que les vers ont commencé à éclorre. Au bout de ce tems, & même plutôt, si la graine a bien donné, il faut jetter ce qui reste à éclorre, parce que ce seroient des fruits trop paresseux, qui réussissent rarement.

Lorsqu'on veut prévenir cet inconvénient, on augmente la graine qu'on souhaite mettre éclorre, d'un quart en sus.

Quelquefois toute la graine est tardive ; il faut alors attendre cinq ou six jours, sans impatience, & il n'y a pas de danger de la remuer dans la boîte, avec une petite cuiller d'argent chauffée au feu, pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine ; ce qu'il faut faire le deuxiéme ou troisiéme jour, car il n'y faudroit point toucher, si les vers commençoient à éclorre : à mesure qu'ils se forment dans la graine, elle change de couleur, & devient plus blanchâtre & plus luisante.

Bien des gens la font éclorre en la partageant par once, comme nous l'avons déja dit, & la portant continuellement dans un petit sac de toile fine, couvert de taffetas ou autre étoffe, mis chaudement sous les aisselles, dans le gousset ou dans le sein ; ce qui réussit assez bien en deux jours ; mais il faut que ces personnes n'agissent pas beaucoup ; & quand la graine commence à changer de couleur, on doit la tirer du petit sac, & la mettre dans une boîte préparée de la maniere qu'il est dit ci-dessus, parce que si on continuoit de porter sur soi cette graine, les vers qui viendroient à éclorre, seroient trop agités, & la plûpart s'écraseroient.

D'autres les donnent à des filles ou femmes, pour les porter le long du jour autour de leur ceinture, entre leurs jupes, & les mettre la nuit sur leur lit. On doit choisir, autant qu'il est possible, des personnes qui soient propres, pour faire éclorre la graine des vers à soie, parce que celles qui ont une sueur forte, le font mourir.

Il y en a aussi d'autres qui les aident à éclorre, & ajoutent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellemant les boîtes dans un lit bien fermé, entre deux matelas modérément échauffés, avec une bassinoire qu'ils passent de tems en tems dessus.

Article II.

Des Vers à soie, jusqu'à ce qu'ils filent.

Le second & véritable état du ver à soie est donc cette forme de ver que la chaleur a fait éclorre de graine. La graine n'est guères plus grosse que celle du pavot, & l'insecte, quand il en sort, en a la couleur, qui est d'un gris un peu obscur, a la réserve de la tête, qui est très-noire : à mesure qu'il grossit & qu'il s'allonge, sa couleur s'éclaircit ; & après ses quatre mues différentes, à chacune desquelles sa peau se renouvelle, il a sa couleur naturelle, qui est blanchâtre, tirant sur le jaune.

En naissant, le ver à soie a la forme d'une très-petite chenille, qui grossit & s'allonge de jour en jour : quand il a acquis sa perfection, il est gros comme une plume de cygne, & long de deux pouces. A l'aide du microscope, on lui voit vingt-quatre pieds, avec leurs crochets, pour s'arrêter où il se trouve commodément, huit de chaque côté, sous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté, tout près de la tête, qui a son crâne, des yeux & une bouche, &c.

Le crâne sert à mettre à couvert la substance du cerveau, qui descend & se communique par de petites vertebres, d'un bout du corps à l'autre.

A la bouche, outre les levres supérieure & inférieure, il y a, aux deux coins, deux rangées de dents, qui en ferment l'entrée, & qui agissent de droite à gauche ; au lieu que les nôtres vont de haut en bas ; elles lui servent à échancrer & couper les feuilles de mûrier.

Au-dessous de la bouche sont placées les filieres ; ce sont deux petits trous, par lesquels il file la soie, qui n'est autre chose qu'une espéce de gomme couleur de souci,

souci, qui est renfermé dans une poche, que le ver à soie a dans le corps. Cette gomme, à mesure qu'elle coule par ces deux petits trous, perd sa fluidité, acquiert de la consistance & devient soie, & en même tems que ces deux fils de soie sortent chacun de leurs petites filieres, le ver les approche l'un contre l'autre avec ses pattes de devant, & les colle ensemble, pour ne faire qu'un seul fil.

Son corps, qui est divisé en sept anneaux ou boucles à ressorts, renferme le cœur, le poumon, les intestins & la poche à la gomme.

Le cœur est une espéce de tuyau qui parcourt toute la longueur du ver; il est composé de plusieurs chambrettes, larges par le milieu, & resserrées à leurs jonctions. En touchant l'insecte, on s'apperçoit du battement du cœur, qui ne peut s'exécuter sans des vaisseaux qui fassent circuler une humeur par tout le corps.

Les poumons sont une double chaîne, qui est placée le long des deux côtés de l'insecte : elle est formée de plusieurs boucles, qui répondent aux ouvertures extérieures qu'on trouve le long des côtés de l'animal : on nomme ces ouvertures *stigmates*. Le ver à soie en a dix-huit : c'est par-là qu'il pompe l'air, & il le rend par les pores de la peau. Il suffit de boucher ces stigmates avec de l'huile, pour faire mourir l'insecte, à cause qu'il ne peut plus respirer : c'est ce qui fait dire que l'huile est mortelle aux insectes.

Entre le cœur & les poumons sont les intestins & la poche à la gomme, qui sert à l'insecte à faire la soie. On voit au ver à soie une ligne brune, qui lui traverse le dos par le milieu, depuis la tête jusqu'à sa queue : c'est l'épine du dos, dans laquelle il y a une espéce de moëlle.

Aussi-tôt que les vers à soie sont éclos, on les change de boîte; ce qui se fait, comme nous l'avons dit, en enlevant tout-à-la-fois les feuilles de mûrier & les vers un quart d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachés à chaque feuille. Quand on les transporte, il ne faut toucher qu'à la feuille à laquelle ils se sont attachés, de peur de les blesser en les remuant.

Il est bon que les vers s'entretouchent dans les boîtes; mais ils ne doivent jamais être les uns sur les autres : c'est pourquoi on multipliera les boîtes à proportion de ce qu'on aura de vers.

Lorsqu'on n'a point assez de boîtes, on les met dans des cribles, sur du papier, du carton ou de petites planches.. On couvre de linge ces boîtes, cribles ou autres réceptacles, & on les met reposer dans des lits fermés avec des rideaux, pour garantir les vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeunesse.

Les vers nouvellement éclos doivent rester dans ces secondes boîtes quatre ou cinq jours, sans autre soin que de leur donner des feuilles de mûrier à manger, & sans changer leur litiere, qui ne fait que les échauffer, sans leur nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure; mais après ce tems, il faut leur diminuer de jour en jour la chaleur artificielle où on les entretient, afin de les accoutumer insensiblement à l'air, & à se passer tout-à-fait de cette chaleur.

On doit assembler les vers nés dans une même journée, sans les mêler avec d'autres; de cette maniere, ils s'accorderont, durant leur vie, dans tous leurs états & dans toutes leurs actions, mangeant, dormant, muant & filant tous en même tems; au lieu que s'ils étoient plus âgés les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de soins, de nourriture, & courroient plus de risque.

Pendant ce tems-là, c'est-à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils passent dans leur seconde boîte, on leur prépare les endroits où on les doit bientôt mettre pour le reste de leurs jours. Ceux qui en ont peu, ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dresser de tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, sur des ais, sur des bancs, dans des paniers ou dans

des coffres, même sur le ciel du lit, ou contre terre, sur des ais ou claies: bref, par-tout où l'on peut, & ils ne laissent pas que d'y profiter, pourvû qu'on les garantisse des souris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles, & des autres bêtes qui en sont friandes, ou qui les dérangeroient.

Le feu & la fumée, quand ils ne passent point un certain degré, & les visites fréquentes, avancent plutôt les vers que de leur nuire; mais on prétend qu'il faut les éloigner du grand bruit, comme des cloches, coups de fusil, tambours, & des Chaudronniers, Maréchaux & autres gens à marteau. On dit aussi que le tonnerre leur est fort contraire, & qu'il est nécessaire de leur mettre un morceau de fer quand il tonne, & de tenir les portes & les fenêtres bien closes, afin que l'air du dehors ne pénétre pas dans la chambre : pour moi, je crois que le bruit du tonnerre leur est moins préjudiciable que l'étouffement dans lequel on les tient alors. Au reste, un Sçavant de nos jours pense que rien ne contribue tant à les préserver de tout accident, & à en retirer une ample récolte, que de les tenir toujours dans un égal dégré de chaleur, depuis le moment qu'ils sont éclos, jusqu'à celui où ils font leur soie. Le dégré de chaleur qui leur convient, suivant lui, & qui doit être toujours le même, est le dix-huitiéme dégré du Thermométre de Monsieur de Reaumur.

Ceux qui ont une quantité de vers à soie, ont pour eux une chambre & des tablettes, qui leur servent tous les ans; & c'est la vraie maniere pour qu'ils réussissent, parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choisit pour cela un endroit assez spacieux, bien clair & airé, qui soit, s'il se peut, chaud en tems froid, & frais en tems chaud.

Ce ne doit être ni une cave, ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les vers y seroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien close & percée de bonnes fenêtres à chassis, qui soient opposées l'une à l'autre, du midi au septentrion, ou du couchant au levant, afin qu'on puisse tenir chaudement les vers, ou leur donner de l'air, suivant les saisons & leurs besoins : cette chambre, suivant l'opinion commune, doit encore être éloignée de toutes mauvaises odeurs, comme de fumier, égoût, cloaques & privés; les trous, crevasses de murs, portes & fenêtres bien bouchées, grillées ou soignées, pour que les vents, les souris, fourmis, grillons, ou autres vermines, les poules, hirondelles & moineaux, qui en sont très-friands, n'y puissent entrer, en quelqu'état qu'ils les trouvent, ver, feve, papillon ou graine.

Dans ce lieu destiné pour les vers, on leur dressera des tablettes le long des murs, ou, pour le mieux, des atteliers isolés, qu'on fera de quatre pilliers ou perches, qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre lesquelles on mettra cinq ou six rangs de planches ou claies, soutenues sur des perches mises en travers. Quelques-uns préferent les claies, parce que l'air, qui passe au travers, rend les vers plus frais & plus gais. Les atteliers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut, pour contenir six tablettes; ils seront éloignés l'un de l'autre de trois pieds; afin qu'on puisse marcher & mettre une échelle entre deux : il y aura un pied & demi ou deux pieds de haut, entre chaque rang ou tablette; elles doivent aller en retrécissant; ensorte que celle d'au-dessous soit toujours plus large que celle d'au-dessus, pour recevoir les vers qui pourroient tomber. Il est même à propos, pour les en empêcher, de mettre un rebord de deux ou trois pouces, ou bien de lier aux bords de chaque tablette, de petites fascines de paille, grosses comme le poing.

Les vers à soie, que dix onces de graine auront données, peuvent être logés à l'aise dans une salle longue de sept toises, large de trois, & haute de deux : on

peut se régler sur cette mesure pour nourrir tous ceux qu'on voudra nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir si uniment leur demeure, que les rats, les souris, les grillons ni autre vermine, n'y puissent entrer.

Tel que soit le lieu qu'on destinera pour mettre les vers, environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, soit de planches, soit de claie, il est toujours bon que le fond en soit couvert de papier, n'importe de quelle sorte; ce papier, sur lequel on mettra les vers, prendra toute l'humidité, conservera les planches ou claies & les vers, & aidera à leur travail.

Au bout d'environ cinq jours, on ôte de la seconde boîte les vers, avec les feuilles ausquelles ils sont attachés, & on les range au large, sur ces tablettes: peu-à-peu on les accoutume à l'air, en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à mesure qu'ils grossissent & qu'ils se fortifient, & sur-tout quand ils paroissent bien éveillés.

En les mettant sur les tablettes, il faut les tenir toujours séparés, selon les journées de leur naissance, comme je suppose qu'on l'aura remarqué à mesure qu'ils seront éclos, afin que les malades ne nuisent point aux sains, & que toutes leurs opérations & les soins qu'on s'y donnera, réussissent plus facilement & plus sûrement. Si on ne les a pas séparés à mesure qu'ils sont éclos, on peut le faire dans le tems de leurs mues, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer, ne nuisent point aux autres: on met aussi à part ceux qui sont les plus éveillés.

En Espagne, on est dans l'habitude de ne placer les vers à soie sur les tablettes qu'à la troisiéme mue; & au lieu des boîtes dont nous nous servons communément, on les éleve jusqu'à ce tems dans des vases, que les Espagnols nomment *gabellos*, qui sont faits de jonc, de paille, d'osier ou d'autres bois légers, qu'on enduit en-dedans avec de la fiente de bœuf, dont on fait une incrustration, qui, étant séchée au soleil, donne une odeur à ces vases, qui plaît beaucoup à ces insectes.

Des Mûriers, nourriture des Vers à soie.

Les vers à soie ne se nourrissent que de feuilles de mûrier. Il y en a de deux sortes: les mûriers blancs, qui sont les plus communs dans les pays où se font les soies, produisent la plûpart des mûres blanches; (il y en a aussi qui en portent des rouges,) & ils ont les feuilles & l'écorce claires, d'un ver naissant tirant sur le blanc; les mûres en sont la moitié plus petites, plus fades & plus doucâtres que celles des mûriers noirs, dont les feuilles, l'écorce & les fruits sont d'un verd plus obscur. Au reste, leur bois & leurs feuilles, sont semblables, & ils donnent tous deux la nourriture des vers à soie, avec cette différence, que les mûriers blancs, sur-tout ceux dont les mûres sont blanches, doivent être préférés aux noirs; 1°. parce qu'ils donnent des feuilles quinze ou vingt jours plutôt que les noirs, ce qui est une avance considérable pour les vers. 2°. Les feuilles de mûriers blancs sont plus tendres, plus délicates, plus appétissantes & plus naturelles aux vers, que les autres. 3°. Les mûriers blancs croissent, reprennent & s'avancent plutôt de la moitié, deviennent plus gros, & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être souvent effeuillés & ébranchés. 4°. Leurs feuilles font produire aux vers la soie beaucoup plus fine, plus lustrée, plus légere & de plus haut prix que celles des noirs.

Quand les feuilles de mûrier blanc viennent à manquer en partie, on peut nourrir les vers à soie alternativement de feuilles de mûrier noir & de feuilles de mûrier blanc; les vers réussissent passablement, & leur soie se trouve assez bonne.

Au reste, nous avons déja dit que l'on compte un mûrier noir pour trois blancs, à cause que ses feuilles sont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourrissantes, de maniere que six grands mûriers blancs entés, ou deux noirs, suffiront pour nourrir tous les vers qui seront nés d'une once de graine; & cette once de graine, en supposant qu'elle ne réussisse que médiocrement, rapportera toujours huit ou dix livres de soie par an.

Comme nous parlerons du mûrier plus amplement, au Chapitre des Arbres champêtres, nous dirons seulement ici qu'on ne doit point écorcer ni rompre les branches du mûrier, mais qu'il faut les couper net, avec une serpe, bien nettoyer l'arbre, en retrancher les branches éloignées, & tout ce qu'il y aura de bois mort, mal bâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux saules, & en labourer & fumer le pied de tems en tems.

On doit avoir beaucoup plus de mûriers qu'il n'en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne manque en aucune occasion.

Il faut les planter éloignés les uns des autres de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas.

Ceux qui sont élevés dans un lieu maigre, éloigné des sources d'eau, & exposés au soleil, donnent les meilleures feuilles.

Si l'on veut semer des grains sous les mûriers, on peut le faire, soit froment, avoine, pois & autres légumes, parce que l'ombre des mûriers n'est point contraire aux grains ni aux légumes, & que ces arbres sont dépouillés de feuilles, quand les semences ont besoin des rayons du soleil pour parvenir à leur entiere maturité.

Les feuilles nouvellement cueillies sont les meilleures pour la nourriture des vers à soie; mais il ne faut les cueillir que quand le soleil a bien séché la rosée ou la pluie, qui peut les avoir humectées: on fait tort aux mûriers, quand on cueille les feuilles durant la pluie ou la rosée, & on en fait encore plus aux vers à soie, parce que la moindre eau leur donne la dyssenterie & les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feuilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur en donner de toutes humides. Si l'on n'en peut avoir que de mouillées, à cause de la continuation de la pluie ou autrement, on doit les laisser jeûner jusqu'à ce qu'on ait bien fait sécher ces feuilles, en les mettant entre deux draps chauffés au feu, dans lesquels on les secouera, & on les étendra ensuite sur des lits ou autres draps, ou bien, on les essuiera avec un linge blanc, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches.

Les feuilles de mûriers, quatre ou cinq jours après qu'elles ont été cueillies, ne sont plus bonnes pour la nourriture des vers à soie, parce qu'elles durcissent & qu'elles perdent leur qualité: c'est pourquoi, quand on est menacé de pluie, il faut en faire provision seulement pour trois jours: elles peuvent se conserver ce tems, dans un lieu frais & airé, pourvû qu'on les ait mises au large, dans de grands paniers ou dans des tonneaux, où on les remuera plusieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point; car alors elles deviendroient toutes mouillées, & ne feroient pas moins de mal que si elles l'étoient de rosée ou de pluie: il faudroit, si cela étoit, les étendre au large & à l'air, jusqu'à ce qu'elles fussent tout-à-fait ressuyées; & en attendant, si les vers manquent de feuilles, on les amusera en remuant leur litiere, pour qu'ils rongent toujours les feuilles qui sont sous eux.

La feuille des vieux mûriers est plus saine & plus profitable que celle des jeunes, pourvû que les arbres ne soient pourtant pas dans une extrême décadence. Cet arbre est dans sa vigueur à vingt ou vingt-cinq ans; il dure communément quarante-cinq à cinquante ans, & même il y en a qui vont plus loin, quand on a

attention de tailler & de couper les branches qui ne poussent pas comme il faut, ou qui meurent.

Les feuilles de mûriers situés à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, celles qui sont jaunes ou marquées de taches noires, & celles qui sont dans l'intérieur des arbres touffus, où les rayons du soleil ne peuvent pénétrer, ne valent rien aux vers, non plus que celles des cimes & tendrons, & de tous rejets du tronc ou des grosses branches de la même année. Les feuilles qui sont contre le lierre, sont un poison pour les vers à soie : c'est pourquoi il faut avoir grand soin que le lierre n'approche pas du mûrier.

Celui qui les cueillera, doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni aïl, mâché ni fumé du tabac ; il doit les cueillir, non pas en coulant la main, le long d'une branche, pour en prendre toutes les feuilles, mais les prendre feuille à feuille, & les mettre proprement dans des mannes ou sacs, ou plutôt les couper par la queue avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps qu'on aura étendus sous le mûrier pour ne les point briser, froisser ni presser ; car si elles sont brisées, elles séchent aussi-tôt, ou jettent une humidité mortelle aux vers, & en les pressant elles se brisent ou s'échauffent en moins d'une demi-heure ; on évitera sur-tout de n'y point mêler de vieilles feuilles, ni debris de bois de l'année précédente : ce seroit faire grand tort à l'arbre, aux feuilles & aux vers. Il faut couper, avec une serpette bien tranchante, ce qui aura été maltraité par l'effeuillement ; les feuilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Nous venons de dire qu'on ne doit pas cueillir les feuilles, en coulant la main le long d'une branche, mais qu'il faut les prendre feuille à feuille : cela est excellent quand on a peu de vers à soie ; mais, lorsqu'on en a une grande quantité, ils pourroient bien mourir de faim, pendant qu'on feroit à cueillir les feuilles l'une après l'autre, à moins qu'on n'eût beaucoup de monde pour le faire : c'est pourquoi la régle ordinaire, quand on a beaucoup de vers à soie, est de couler la main le long d'une branche, & d'en faire tomber ou arracher les feuilles : les mûriers à la vérité en souffrent, mais tout le mal qu'on peut leur faire en les effeuillant, se guérira si on les étête comme on fait les saules. Cet arbre se regarnit de feuilles en quinze jours ; mais on les laisse sur l'arbre, parce que cette seconde pousse n'est pas bonne & fait souvent mourir les vers : ainsi il ne faut s'en servir que dans les cas où l'on en a absolument besoin.

Si l'on a des vers éclos avant les feuilles du mûrier qu'on sçait être le dernier arbre à bourgeonner, en attendant, on peut leur donner de la pellicule verte qui est dessous l'écorce des jets, & des petites branches de mûrier hachées bien menu, ou bien des feuilles de rosier, d'ormeau, de laitues, d'orties ou de ronces, les plus tendres qu'on pourra avoir, mais les vers, qui ont été ainsi nourris, ne sont jamais si forts, & ne font pas de si bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feuilles de mûrier.

Cette rareté de nourriture convenable aux vers à soie, est souvent fort embarrassante, sur-tout dans des climats peu chauds, parce que le mûrier, que l'on appelle l'*Arbre sage*, à cause qu'il attend que tous les froids soient passés pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux vers à soie. On tâche de hâter sa pousse par l'art : pour cela, on a une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou bien on fait des pépinieres ou des tailles de ces jeunes plants sur quelque lieu élevé, où le soleil du levant & du midi frappent vivement : cela fait pousser la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours plutôt que celle des grands mûriers, & on en donne aux vers une fois le jour seulement, pour ménager cette nourriture hâtive ; & quand les autres arbres sont en feuilles, on leur fait faire chere entiere.

Ou bien, pour avoir de bonne heure de quoi les nourrir, sacrifiez tous les ans un ou deux mûriers du second âge, c'est-à-dire, depuis six ans jusqu'à douze si vous avez beaucoup de vers à soie; sinon vous choisirez un arbre plus jeune & moins garni : jettez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces arbres que vous destinez pour la nourriture de votre peuplade, jusqu'à ce que la feuille soit entiérement poussée : cueillez le tout, coupez-en une partie & la jettez au pied de l'arbre, & de l'eau froide par-dessus pendant quelques jours : pour peu que cet arbre ait de vertu, cela lui fera pousser de nouvelles racines & de nouveaux jets : l'automne suivant, vous en visiterez le pied, vous couperez les racines, que l'eau chaude auroit pû faire mourir ou énerver, & vous ne laisserez que les nouvelles, qui, par le moyen de pareils arrosemens, vous donneront des feuilles de bonne heure : par-là vous conserverez vos arbres. Ou bien faites-les déchausser de la largeur de trois pieds autour du tronc : quand toute la racine sera découverte, couvrez-la de chaux vive; & rejettez la terre par-dessus; ensuite arrosez-les d'eau froide, une fois par jour, pendant huit jours; & aussi-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez les d'un drap tous les soirs, pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le tems tourné; de cette maniere vous aurez sûrement des feuilles très-hâtives; vous perdrez à la vérité vos mûriers, mais vous en serez amplement dédommagé par la réussite de vos vers; la soie & la graine qu'ils donneront, seront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages seront achevés dans la plus belle saison.

Des soins & régime pour la nourriture des Vers à soie.

Il faut nourrir les vers à soie avec sagesse, mais cependant avec abondance; afin qu'ils fassent vîte leurs productions, & qu'ils soient plus vigoureux; car ils font leur soie en quarante-cinq ou cinquante jours, quand ils sont bien nourris & bien soignés; autrement ils durent deux mois & plus : les tardifs ne sont jamais si bons, & courent plus de risque.

On doit leur donner à manger deux fois le jour; sçavoir, à six heures du matin & à six heures du soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; & trois fois le jour, à six heures du matin, à deux heures après midi, & à dix heures du soir, depuis leur troisiéme mue jusqu'à la derniere; & depuis la derniere mue jusqu'à la fin de leur vie, quatre, cinq & six fois, à distance égale d'heures, & légérement.

Il faut avoir soin de leur donner, autant que faire se pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Quand on est forcé de nourrir les vers à soie de feuilles de mûriers noirs, on doit ne leur en donner que deux fois par jour, depuis la premiere mue jusqu'à la quatriéme, attendu qu'elles nourrissent infiniment plus que celles de mûriers blancs; après la quatriéme mue, pendant les cinq premiers jours, trois fois; & s'il leur survient un appétit extraordinaire, qu'on nomme *brisse*, on leur en donnera quatre fois. En agissant ainsi, les vers ne deviendront point *coches*, c'est-à-dire, lourds & pesans, & monteront aux bruyeres avec vivacité. Ils ont moins besoin d'être nettoyés pendant cet intervalle, à cause que, mangeant toute la feuille, le peu de litiere qui se fait, est toujours sec, & rend peu d'odeur.

On doit se ressouvenir de ne leur point donner de feuilles gâtées, mouillées, ni de celles qui sortent de jets effeuillés, encore moins des feuilles qui soient d'âge ou de qualités différentes, je veux dire des nouvelles après des vieilles, ou des feuilles de mûrier blanc, mêlées de feuilles de mûrier noir.

Une maxime assurée pour leur nourriture, est qu'ils doivent être toujours

nourris de feuilles de leur âge, afin que, par une bonne correſpondance, la feuille ſe trouve auſſi foible ou auſſi forte que l'animal, ſuivant le tems de leur commune naiſſance : ainſi dans le premier âge du ver à ſoie, qui eſt depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa premiere mue, il faut lui donner des bourgeons & de la plus tendre feuille de mûrier fraîchement cueillie ; pendant ſes quatre mues le nourrir auſſi de feuilles tendres, mais cueillies le jour précédent ; & après les mues, juſqu'à ce qu'il rende la ſoie, il a beſoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons, ni des feuilles tendres ou toutes fraîches ; cela le feroit crever à force d'en manger.

Les mûriers, qui donnent les meilleures feuilles, doivent être réſervés pour la nourriture des vers après leur quatriéme mue, afin que leur ſoie en ſoit plus belle & en plus grande quantité.

Celui qui gouverne les vers à ſoie, doit boire un peu de vin dès le matin, avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant, par ſa reſpiration, l'odeur de cette liqueur, il les préſerve de puanteur & de mauvaiſe haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup à ce qu'on prétend : par cette même raiſon on ne doit pas laiſſer entrer dans leur logement toutes ſortes de perſonnes indifféremment : l'oignon, l'ail & le ſafran leur ſont auſſi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il eſt néceſſaire, quatre à cinq jours après qu'ils ſont éclos, ou au plus tard après la premiere mue, de leur ôter la litiere, & de leur mettre de nouveau papier frotté de thym ; & à meſure qu'ils prennent croiſſance, il faut les nettoyer ſouvent, arroſer le pavé de leur demeure avec du vinaigre, & enſuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme lavande, romarin, aſpic, ſarriette, thym, ſerpolet, &c. & y ajouter de tems en tems du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du ſtorax, & autres drogues odoriférantes, qu'on brûlera dans leur chambre ſur des charbons, ſur-tout en tems de pluie, & quand ils ſont prêts à filer ou à cabaner.

On doit laiſſer à chaque table une place vuide, afin de tranſporter les vers plus aiſément, quand on veut les nettoyer & changer leur litiere ; mais il ne faut jamais le faire pendant qu'ils muent ou qu'ils ſont malades.

Pour les tranſporter, on leur jette des feuilles de mûrier ; les vers s'y attachent, & on les enleve avec les feuilles, puis on les place à l'endroit qui leur eſt préparé. On doit éviter, autant qu'on le peut, de toucher les vers avec la main.

Juſqu'à ce qu'ils aient paſſé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu ſerrés, & les feuilles, que les vers couvrent, doivent ſe toucher ; il ne faut pourtant pas mettre les vers & les feuilles l'un ſur l'autre, ceux de deſſous n'auroient pas de nourriture : après la mue, on doit les éclaircir à meſure qu'ils groſſiſſent.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement : parce que, groſſiſſant de jour en jour, ils ſeroient trop preſſés ſi on les tenoit toujours logés dans un lieu de même étendue. On peut frotter, ſi l'on veut, les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre deſſus.

Il faut avoir grand ſoin de les viſiter en tout tems, à cauſe de leur grande délicateſſe ; mais on doit bien prendre garde que l'huile ne les touche quand on les viſite la nuit avec des lampes, car elle leur eſt nuiſible & quelquefois mortelle : c'eſt pourquoi le mieux, eſt de ſe ſervir d'une bougie ou d'une chandelle. Voyez ce qui eſt dit ci-devant à ce ſujet, en parlant de leurs poumons, page 433.

Des mues & autres maladies des Vers à soie.

Pendant qu'ils ont cette forme de ver, ils changent quatre fois de peau; environ de huit jours en huit jours; ils mettent trois jours à chaque mue; & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout, ils ne font que dormir, où du moins ils sont immobiles & malades, se tiennent à l'écart sous les bords des tablettes, & cachés sous leurs litieres jusqu'à ce qu'ils aient changé de peau. En Espagne, on nomme *dormilles*, ces sortes de maladies.

La maladie les prend ordinairement sept jours après leur naissance, & elle ne dure que deux ou trois jours, s'ils sont vigoureux & de bonne race.

On connoît qu'ils entrent en mue, quand le bout de leur bouche commence à blanchir & la tête à s'enfler; & qu'ils sont plus fermes, plus clairs, & plus courts qu'à l'ordinaire.

En sortant de mue, ils sont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée; & étant réveillés de leur sommeil, l'appétit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent durant six à huit jours, au bout desquels ils recommencent une autre mue, & ainsi jusqu'à la quatriéme, qu'ils ont atteint à peu près leur grosseur, & qu'ils doivent bientôt donner la soie.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de litiere de trois jours en trois jours, ou de quatre jours en quatre jours, après la seconde mue; & quand la quatriéme mue est passée, on doit le faire le plus souvent qu'il est possible, à cause qu'étant sur le point de faire la soie, leur litiere les échaufferoit trop.

On ne doit point les toucher pendant les mues; mais quand ils en sortent; il faut, 1°. tirer les plus éveillés, pour avoir d'eux de bonne soie & de belle graine. 2°. Donner bien à manger aux vers dès qu'ils sortent de mue; sçavoir, deux fois le jour après les deux premieres mues, trois fois après la troisiéme, & après la quatriéme autant qu'ils auront appétit; & afin qu'ils ne la gâtent pas, on leur en donne cinq ou six fois en vingt-quatre heures, réglément & à égale distance; car les vers ne doivent pas jeûner d'un seul repas, sur-tout lorsqu'ils sont prêts de monter & de filer. On peut, pour les réveiller & les exciter à reprendre le manger, parfumer leur chambre après chaque mue.

Ces quatre mues sont les maladies naturelles des vers; il en périt beaucoup moins à la seconde qu'aux trois autres. Outre ces maladies naturelles, ils en ont aussi d'accidentelles, qui viennent de la mauvaise feuille, de la rigueur des saisons, du peu de soin, de l'incommodité du logement, des mauvaises odeurs, ou autres choses semblables.

J'ai demandé un lieu bien clos, pour les garantir des vents, du froid & de l'humidité: on peut y mettre de la braise bien allumée, quand cela est nécessaire.

Le grand chaud & l'air étouffé leur est autant contraire que le froid, en quelque saison que ce soit: c'est pourquoi, en entrant dans la chambre, on doit ouvrir quelque fenêtre pour la rafraîchir, si on voit qu'elle en ait besoin.

Quelquefois les vers ne mangent point les feuilles qu'on leur a données; il faut alors les changer de litiere, leur remettre de nouvelles feuilles, & attendre qu'ils les aient mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne grossissent pas, & qu'il en meurt beaucoup, on doit changer leurs litieres, & frotter leurs planches ou boîtes avec des parfums & herbes fortes; ou, si on le peut, les mettre dans une autre chambre; on doit aussi en séparer les malades, leur donner de la meilleure feuille, peu & souvent, afin de les émouvoir, & ne leur en remettre pourtant qu'à

mesure qu'ils en mangeront : il faut les tenir proprement, & les parfumer d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriférantes, ou plus communément avec du lard maigre ; ou bien on peut faire rougir au feu une brique ou une pelle, & jetter dessus du vinaigre ou du vin ; ou bien encore fricasser sur de la braise, au milieu de la chambre, dans une poêle sans eau, de bonnes herbes avec du lard ; toutes ces fumées égaient & guérissent les vers malades : c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes l'aire, les murailles & les tablettes, quand on voit les vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflés, luisans & tachetés de meurtrissures : aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les séparer comme nous venons de le dire, pour tâcher de les guérir par plus de soins. Ils sont sujets à jetter une eau jaunâtre ; il n'y a pourtant pas à désespérer de leur guérison, à moins, qu'avec cela, ils n'aient les jambes fort enflées & noires sur l'extrémité, pour lors il faut les jetter aux poules : ils sont très-aisés à connoître ; car les taches de leur dos sont très-apparentes & différentes des autres vers, & ils sont très-mollasses un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reste, cette maladie ne se communique point ; il faut seulement avoir soin que l'eau qui en coule ne touche point aux autres vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les vers à soie sont attaqués de la jaunisse ou autre mauvaise couleur, qui vient souvent d'un simple brouillard du matin, on parfume leur chambre avec du thym qu'on fait brûler dans un réchaud ; & sans leur donner de feuilles, on ouvre, au bout d'une heure, les fenêtres du côté opposé au vent ; les vers alors s'éveilleront ; un quart d'heure après on referme les fenêtres, & on leur donne de la feuille un peu moins que de coutume : au bout de quatre ou cinq heures ils reprennent leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toujours juger les vers malades sur la couleur de leur peau ; car il y en a qui sont naturellement d'un gris obscur couleur de musc, & qui sont les meilleurs de tous : il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Espagne.

Les vers qui, sans être prêts à faire leurs mues, vont toujours sur les bords, & qui sont luisans & verdâtres, à la deuxiéme & troisiéme mue, doivent être jettés aux poules aussi-tôt qu'on les connoît ; car ce sont ceux qu'on appelle *luzettes*, qui ne passent pas la quatriéme mue sans crever.

La fumée de la plûpart des cornilles, celle de cornes, de crin, de vieux souliers, &c. fait mourir les vers à soie encore plus vîte que l'eau.

Quand les vers à soie sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce seroit les interrompre en vain ; au lieu que, quand ils sont sains & éveillés, on doit les nettoyer & changer leur litiere de trois jours en trois jours ; & plus ils grossissent, plus il faut les mettre au large.

Six ou huit jours après la quatriéme mue, & au bout d'environ six semaines de vie, les vers sont proche de leur maturité, & ils donneront bientôt la soie, sans aucune assistance, s'ils trouvent des lieux propres pour s'y loger. Le ver en cet état, se nomme *Ver en fraise*.

Du Ver en fraise.

On l'appelle ainsi, quand il est en disposition de mûrir parfaitement, de cuire, digérer & vuider ce qu'il a amassé, & de former la soie.

En effet, si on déchire un ver à soie quand il n'est encore que dans sa quatrié-

me mue, quoiqu'il ſoit gros & plein, on n'y trouve que du verd de mûrier avec une aquoſité indigeſte; mais, ſi on en déchire un autre, lorſqu'il eſt en fraiſe, on y verra la matiere de la ſoie formée, un jaune clair & tranſparent, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil, qui ſuivent la quatriéme mue, les vers jettent ſouvent, ſur leur litiere, quelques brins de ſoie qui trompent bien des gens, en ce que croyant les vers mûrs à ce ſeul ſigne, ils les mettent dans les cabanes dont nous allons bientôt parler, pour leur faire jetter & filer la ſoie; mais ils y jauniſſent & meurent, faute d'air, dont ils ont principalement beſoin, dans leurs derniers jours, à cauſe que la ſoie qu'ils ont dans l'eſtomac, & qui eſt une matiere nerveuſe ſemblable à la gomme ou poix de Bourgogne, leur cauſe une chaleur extraordinaire, & ſe convertit en une vilaine eau jaune; & comme cela ne vient que d'avoir mis les vers en un lieu trop ſombre & trop étouffant, on doit bien ſe garder de les preſſer à la montée; il faut au contraire, ſur les derniers jours d'après leur quatriéme mue, les changer ſouvent de litiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils ſont en leur maturité, quand cinq, ſix, huit ou dix jours après leur quatriéme mue, ſelon qu'ils ſont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche; la tête devient flétrie, la queue large & épatée; tout le corps s'enfle autour de la gorge; vers la tête il ſemble ſe former un nez & des yeux, leur muſeau devient plus pointu; leurs cercles, de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui eſt celle de la ſoie, qui ſe forme & s'augmente en couleur dans leur eſtomac, & en chaſſe, peu-à-peu, la mangeaille qui faiſoit cette couleur verte, qui ſe change extérieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement ſur la queue de ces vers. Auſſi ne ſont-ils plus reconnoiſſables, ſur-tout quand on les voit courant parmi la troupe, ſans tenir compte de manger, quoiqu'ils allongent leur muſeau pointu, au bout duquel on voit, au grand jour, un petit brin de la ſoie que ces ſignes ſont connoître qu'ils veulent jetter. Ils ſont alors clairs, tranſparens & très-mollets, mais d'une molleſſe qui a une conſiſtance fort tendre & douce; ils ſe plient & s'entortillent facilement autour des doigts : quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement, & ſont un peu piquantes & plus tenaces que celles des vers qui ne ſont pas mûrs : ils different des malades, en ce que la molleſſe de ceux qui ſont en maturité eſt accompagnée d'une fermeté qui marque quelque choſe de ſubſtantiel dans l'eſtomac; au lieu que la molleſſe des malades n'eſt qu'une eau corrompue; ils ont les jambes pâles ou tachetées, courtes & enflées; & les vers mûrs les ont de couleur de chair, tranſparentes & quaſi velues.

C'eſt à ces marques d'une ſaine maturité qu'on reconnoît ſûrement que les vers veulent monter & filer la ſoie.

Ceux qui ſont vigoureux, ſont quatre ou ſix jours en fraiſe, avant que de rendre leur ſoie, & les foibles en ſont huit.

Dès qu'ils entrent en fraiſe, il faut les tenir au large, & proprement; autrement la grande chaleur & l'humidité qui eſt en eux les feroit pourrir. Il faut leur faire bonne litiere, & leur donner de la feuille forte, & en abondance, d'heure à autre, juſqu'à ſept à huit heures du ſoir, & bonne proviſion pour la nuit. On ne peut preſque pas les raſſaſier, parce qu'étant en état de parfaite ſanté, & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup, & convertiſſent preſque tout en ſoie. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à-la-fois.

Article III.

Des Vers à soie filans.

Le troisiéme état du ver à soie, est de filer sa soie, bâtir son coccon, s'y ensevelir & s'y transformer en feve, & de-là en papillon.

Nous venons d'expliquer quels sont les signes de la maturité des vers à soie: ainsi il faut maintenant songer à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aise.

Les lieux où les vers doivent jetter leur soie, bâtir leur coccon & y devenir feves, doivent être circulaires, pour contenir une coque, grosse comme un œuf, & une espéce de toile d'araignée que le ver forme auparavant sa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de vers à soie, pourront les mettre filer dans des cornets de papier, dans des coins de boîte, & autre part où le ver puisse poser & joindre ses boules de soie, au moins de deux côtés opposés; car, pour l'espéce de toile d'araignée qu'il jette d'abord, il n'observe point d'ordre, comme il fait pour le coccon.

Mais, quand on a quantité de vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à vers, dont nous venons de parler, on leur fait, avec des rameaux, des cabanes ou espéces d'allées couvertes, qui se terminent en voûte contre la planche de la tablette supérieure, afin que les vers puissent monter jusqu'au haut & se loger sur l'entre-deux de chaque voûte, ou dans les vuides qu'ils trouveront dessus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées, seront de châtaigner, genêt, bruyere, sarment de vigne ou autres semblables; ils doivent n'avoir aucune disposition à reverdir, être bien nettoyés de toute ordure, bien séchés au feu ou au soleil, sans humidité, sans odeur, & n'avoir ni épine, ni chose piquante, qui puisse incommoder les vers qui y monteront ou qui en tomberont; ils ne se plaisent guères sur le bouleau, parce que son écorce est rude & son odeur aigre: les vers y réussissent pourtant fort bien, pourvû qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'osier, que quelques branches un peu fortes éleveront & soutiendront.

Pour faire ces allées couvertes, on prend donc de ces rameaux, on en lie ensemble gros comme le poignet par le bas, ainsi qu'on fait aux balais, & on en coupe le bout d'en haut & celui d'en bas avec une serpe; ensuite on les met debout dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes; & comme nous avons dit qu'il devoit y avoir un pied & demi ou deux pieds de hauteur entre chaque tablette, les rameaux seront plus hauts d'un demi-pied, afin de les y faire entrer à force, pour qu'ils fassent le ceintre par le haut. A un pied & demi de distance du premier rang de rameaux, on en placera un second rang, dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voûtée; ensuite on en recommencera une seconde, en joignant au deuxiéme rang de ces rameaux un troisiéme, dont les cimes seront tournées du côté opposé, & on continuera ainsi les allées jusqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche, jusqu'au haut de l'attelier; ensorte qu'en mettant des pelures d'osier sur les voûtes de ces branchages, les vers y trouveront leurs petites loges. On appelle cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En suivant les dimensions ci-dessus, chaque cabane sera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui est la profondeur des tablettes: il pourra tenir dans chacune de ces cabanes autant de vers que deux assiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainsi, quand on voit que les vers ont les signes de maturité expliqués ci-dessus, & que les lieux sont préparés, on y étend les vers sur des feuilles de papier bien

nettes qu'on aura mises sur l'aire des cabanes, & on commence alors à leur donner à manger peu & souvent, sans les nettoyer ni les changer davantage; mais on leur donne jour & nuit, & de deux heures en deux heures, de la meilleure feuille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardé pour ces derniers jours; il faut aussi avoir soin de leur donner de la fraîcheur, & les garantir des grandes froidures.

Il y a deux sortes de vers qui font la soie; les uns sont longs, & les autres courts; les premiers sont plus propres à monter aux cabanes; les autres ont les pieds raccourcis, & se laissent tomber en y montant : c'est pourquoi il faut les mettre à part, dans des cornets de papier, pour leur faciliter le travail, ou sur quelques ais; avec des petits bouchons ou des touffes de chiendent, un peu au large : ces vers raccourcis y feront aussi-tôt leur petit ouvrage.

Quand, environ huit jours après la derniere mue, les vers vont çà & là en troupe, sans se soucier de manger, qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps sont transparens, c'est une marque qu'ils veulent travailler à la soie : alors il faut diminuer leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en plus donner, quand on les verra abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'enramer.

Ils seront quelque tems sur les rameaux sans filer; & après avoir marché de côté & d'autre, ils se reposeront, comme lassés ou malades, & se purgeront en jettant quelques gouttes d'eau claire, qui est comme gommée; ensuite, sans descendre davantage sur les feuilles, ils se promeneront sur les rameaux, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé un lieu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de son travail, le ver pose la base de son coccon : on appelle cette base *araignée*, parce que c'est une soie grossiere, ou bourre, que le ver jette confusément par-tout, sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant, avec son museau, les bouts de cette soie, qui sort de son corps par les filieres, en forme de gomme, qui perd sa fluidité, acquiert de la consistance, & devient soie.

La soie de cette base ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchâtre que celle du coccon : on ne peut pas la tirer en soie fine dans le chaudron, & il en faut purger le coccon; on en fait pourtant du fleuret, qu'on file au rouet ou au fuseau : c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux toutes les feuilles & ordures, qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail, le ver forme son coccon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soie.

Le troisiéme jour, on ne le voit plus, & les jours suivans, il épaissit son coccon, toujours par un seul bout, qu'il ne rompt jamais; il pose ce bout avec beaucoup de vîtesse, & il le fait extrêmement fin & long : il faut le laisser filer sans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, jusqu'à ce que toute la soie, qu'il a dans l'estomac, soit sortie; il met environ huit jours à bâtir tout son coccon : c'est ainsi qu'on appelle cette coque de soie, que le ver se file, & dans laquelle il s'enveloppe & périt; elle est ovale; & grosse, à peu près, comme un œuf de poule, mais mousse un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverses couleurs; ensorte qu'elle ressemble plutôt à quelque fruit d'arbre, qu'à un œuf. Ordinairement les vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Un curieux a trouvé que le fil d'un coccon de ver à soie porte neuf cens trente pieds de long, & que ces neuf cens trente pieds ne pesent que deux grains & demi.

Trois ou quatre jours après que les vers auront commencé à monter sur les cabanes & à faire leurs coccons, si l'on voit qu'il y ait assez de vers sur les rameaux, soit qu'ils filent ou non, & qu'il en reste peu au-dessous qui n'aient point monté, il faut, sans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces paresseux avec leurs feuilles, leurs litieres & le papier, ne laissant rien que la planche nette, & ensuite

les mettre dans une autre cabane vuide avec de nouvelles feuilles, parce qu'ils incommoderoient trop les diligens, si on les laissoit s'enramer avec eux. Au bout de quatre ou cinq autres jours, on en ôte ceux qui n'ont point encore monté sur ces nouvelles cabanes, on y joint tous ceux des autres cabanes, qui sont aussi tardifs; on les met tous ensemble, & on diminue leur manger pendant cinq ou six jours, tant qu'ils commenceront à se raccourcir & rougir: alors on doit ne leur plus donner à manger, mais les enfermer dans des cornets de papier, pour les aider à filer, ou bien les mettre sur un tas de broussailles, de même bois que les cabanes: ils y feront leurs coccons comme sur les cabanes; mais ils ne feront pas si bien bâtis, ni la soie si fine, & la graine n'en vaut rien: un peu de diete & de parfums hâte les paresseux.

Je viens de dire que trois ou quatre jours après la montée des vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les paresseux qui restent en bas, & cela pour trois raisons. 1°. S'il y en avoit trop sur les rameaux, ils feroient des coccons doubles, qui ne valent rien, ou ils tomberoient de lassitude, après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter; & par-là ils se changeroient tout-d'un-coup de ver en feve, ou bien la chaleur de la soie, qu'ils ne pourroient plus supporter, les feroit crever. 2°. Si on les laissoit monter à loisir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les coccons des plus diligens, qui sont presque perdus dès qu'ils se sont transformés en papillons. 3°. La grande litiere qu'il faudroit aux paresseux, échaufferoit & empuantiroit les vers qui sont déja sur les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraîcheur & de bonnes odeurs; & même il creveroit toujours dans la litiere quelques-uns de ces paresseux, qui incommoderoient les sains.

Il faut aussi avoir soin de visiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les vers qui seront tombés des rameaux, ou qui n'auront pû y trouver place, & les mettre avec des vers paresseux, ou dans des cornets de papier, s'ils sont forts; ils n'y feront pourtant que des coccons difformes.

Lorsqu'on est forcé de prendre les vers à soie avec les doigts, on doit le faire délicatement, pour ne pas leur casser quelques pattes, parce que, s'il leur en manquoit une seule, ils ne pourroient plus filer leur soie.

On aura toujours soin de jetter les malades, & de parfumer les chambres, pour réjouir les vers pendant leur travail. Quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de soie, qui pourroient l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les derniers montés des vers de chaque tablette auront commencé leur coccon, il faudra les détacher doucement des cabanes, sans les presser ni les enfoncer, & les mettre dans des corbeilles, afin de tirer la soie de la plus grande partie, dans les quatre ou cinq jours qui suivent celui où ils ont été cueillis, & d'en réserver quelques-uns des meilleurs pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plutôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer, & c'est autant de soie perdue.

Mais aussi on ne doit pas attendre que le tems où la grande chaleur naturelle ou artificielle, qui avance les vers, les ait fait sortir de leurs coccons, qu'ils percent eux-mêmes, transformés en papillons, comme nous le dirons ci-après; car alors tout ce qui étoit soie fine est perdu, & ce n'est plus qu'un fleuret grossier. La soie tirée aussi-tôt que les coccons sont détachés des cabanes, est toujours plus lustrée, plus belle & plus forte.

Si l'on appréhende que les papillons ne sortent, & qu'on n'ait pas assez de monde pour cueillir & filer les coccons, il faut faire étouffer les vers ou feves qui sont dedans; pour cela on les cueille à la plus grande ardeur du soleil, & on les

y expose pendant quatre ou cinq jours de suite, sur un drap, depuis midi jusqu'à quatre ou cinq heures du soir; ensuite on les met dans des couvertures, qui auront chauffé au soleil pendant le même tems.

Ou bien, prenez des corbeilles, mettez les coccons dedans aussi-tôt qu'ils sont cueillis, mais peu dans chacune, que vous couvrirez de feuilles de papier; ensuite placez ces corbeilles dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré, & bouchez-le bien : si le four est trop chaud, il faut le laisser refroidir, parce qu'il brûleroit ou altéreroit la soie. Au bout d'un quart d'heure retirez-les, quand vous entendrez les coccons pétiller; & pour achever de les étouffer, enveloppez-les aussi-tôt dans des couvertures bien chauffées, ensuite placez-les sur des tablettes. Il est nécessaire, avant que de mettre les corbeilles dans le four, d'ôter le fleuret ou bourre qui est autour des coccons, parce qu'il brûleroit ou nuiroit au tirage de la soie fine.

Voici encore une autre maniere : mettez dans un crible, ou treillis de fil de fer ou de cordes bien tendues, des coccons environ la hauteur de trois pouces; placez ce crible sur un chaudron d'eau bouillante posé sur de la braise; ensuite couvrez bien le dessus du crible avec des planches, pour que la vapeur de l'eau bouillante étouffe les vers ou feves qui sont dans les coccons. Un demi-quart d'heure après, on les ôte tout humides, on les met un moment dans des couvertures, puis on les étale au soleil, & ensuite on les arrange sur des tablettes, afin que les feves se desséchent entiérement, qui, sans cette précaution, se corromperoient, & tacheroient les coccons.

Les vers ou feves étant ainsi étouffés dans leurs coccons, on peut les garder, si l'on veut, quatre ou cinq ans sans être filés : la soie n'en est pas si lustrée que celle de ceux qui ont été aussi-tôt filés que détachés, mais elle est également bonne & profitable, parce que la feve que l'on fait mourir dans le coccon, seche si fort, que ce n'est plus qu'un morceau de bois ou de charbon, qui ne peut plus faire de tort à la soie, & ne reprend plus d'humidité. Au reste, nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la soie & d'apprêter les fleurets.

Je reviens aux coccons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on a réservés, après en avoir ôté la bourre qui est autour, pour faire éclorre les papillons, & avoir de la graine de vers à soie.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre de coccons doubles, c'est-à-dire, de ceux où plusieurs vers sont enfermés; il ne faut point prendre non plus des coccons foibles, gros & mal bâtis.

On doit choisir les premiers faits, & entre les premiers faits, les plus beaux, les plus durs, les plus rougeâtres, les plus colorés, & enfin les meilleurs : les couleurs n'y font rien, pourvû que ce soit les plus vives, ou bien les muscs ou les céladons; ces derniers donnent rarement de mauvais vers. On peut, pour la diversité, prendre des coccons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles; les coccons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles sont unis, plus ronds & plus gros, mousses ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté, comme l'est communément un œuf de poule.

Il est nécessaire que le ver ou feve roule dans chaque coccon, ce qu'on connoît en les secouant doucement auprès de l'oreille; car s'il ne remuoit pas, ce seroit signe qu'il est pourri & attaché à la soie : on perdroit son tems de le garder, & la soie ne seroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut une livre de coccons ou cent paires de coccons, moitié mâles & moitié femelles; & cette once de graine peut rendre, dans les climats les plus favorables, jusqu'à huit ou dix livres de soie.

Les coccons ainsi triés, on les enfile avec une grosse aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la superficie, de peur de percer le ver ou d'éventer la soie; ensuite on en fait des chapelets, chacun, si l'on veut, de cent coccons, qu'on attache contre une tapisserie, sans les remuer, jusqu'à ce que les vers en sortent d'eux-mêmes, changés en papillons.

Quand ils en sortent, ils y laissent les deux peaux, qui marquent les deux métamorphoses qu'ils ont souffertes dans ce tombeau qu'ils se sont bâti, après des langueurs, des sueurs, des changemens de couleurs, des mouvemens & des peines étranges, & dans lesquels ils se sont abîmés deux fois, pour y changer deux fois de peaux & de formes : c'est de ces tombeaux d'où ils ressuscitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le ver à soie quitte, dans son coccon, est celle de ver; & la deuxiéme celle de feve. Au bout d'environ sept jours, que le coccon est formé, le ver est changé en feve, & pour lors, si l'on ouvre, avec des ciseaux, le fleuret & le coccon, on y trouvera une petite coque, dans laquelle est la feve, dont le ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyau de nos gros prunaux de Tours, ne tient rien d'aucun insecte, & ne ressemble ni au ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'Article suivant. Ainsi la peau de la graine, les quatre mues du ver à soie, la peau de la feve, & celle du papillon, qui se résout en graine, font sept peaux, dont le ver à soie change en moins de deux mois.

Avant que de finir cet Article, il est bon de dire que ce que nous appellons *feve* dans les vers à soie, les Sçavans le nomment *chrysalide;* & que la différence qu'ils mettent entre une chrysalide & une *nymphe*, est que la chrysalide se dit du changement du ver en feve, lorsque le ver, après avoir fait sa coque, quitte sa peau de ver, se raccourcit, se réduit presqu'en bouillie, & s'enveloppe d'une membrane nouvelle, qui se desseche & devient solide : le ver à soie & toutes les chenilles se changent en chrysalides. Ils appellent *nymphe* l'état des insectes qui s'enveloppent d'une membrane transparente, très-fine, flexible, & qui laisse voir la figure du futur insecte toute formée : c'est ainsi que se mettent les abeilles & les mouches.

ARTICLE IV.

Des Vers à soie devenus papillons : la maniere d'en avoir & conserver la graine.

Le quatriéme état du ver à soie est d'être papillon, d'où se forme la graine de ver à soie; mais il ne faut laisser aller jusqu'à cet état qu'un petit nombre de coccons choisis, seulement pour avoir de la graine, comme je viens de le dire, parce que c'est autant de soie perdue.

C'est environ dix-huit jours après que les vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs coccons, transformés en papillons, ils sont tous blancs, quoique les coccons fussent d'une toute autre couleur; ils sont aussi tout différens des vers à soie, & n'en ont pas la moindre ressemblance : ils ont quatre aîles, dont ils ne se servent pas pour s'élever, à cause de leur pesanteur, six jambes, deux cornes au-dessus d'une espéce de tête, dont les deux yeux sont fort noirs, sans aucune lucidité, & si près l'un de l'autre & de leur estomac, qu'il ne paroît aucun museau entre-deux : aussi ne mangent-ils point pendant qu'ils ont cette forme, & on croit qu'ils n'y respirent pas l'air, non plus qu'ils faisoient dans le coccon : en effet, ils n'ont point de poumons, & la nature semble ne les avoir

fait tels que pour la production de la graine; car ils ont le ventre, qui la renferme, fort gros, & l'estomac fort serré; le reste de leur peau est velu, comme de la panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches, & elles ont le ventre deux fois plus gros que les mâles, qui sont plus vifs & battent des ailes.

Ils se transforment & sortent, sans secours, par la pointe du coccon, où, après l'avoir mouillé d'une eau blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête, & se font un passage de leur grosseur, ne laissant dans la coque ni crotte ni autre chose que leurs deux peaux de ver & de feve, quoiqu'ils y aient été enfermés une quinzaine de jours. La plûpart des femelles jettent une eau roussâtre, en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre, mais cette eau ne tache point la soie. Les femelles jettent encore deux ou trois gouttes de cette eau roussâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles: pour qu'elle ne les incommode point, & qu'elle ne salisse point les graines, il n'y a qu'à mettre les papillons sur un endroit qui aille en pente, ou les attacher à la muraille, sans craindre qu'ils tombent à terre; car il n'en tombe pas un seul, quoique leurs coccons soient suspendus, & qu'ils sortent par la pointe, la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent; c'est le plus souvent le matin, au soleil levant: ils sortent presque tous chaque jour à pareille heure, s'accouplent de même le matin, & le reste du jour ils sont immobiles.

Dans le moment que le mâle sort, il bat des ailes avec une vitesse qui le rend imperceptible, jusqu'a ce qu'il ait rencontré la femelle, qui est toujours tranquille, & ne remue que pour mettre son ventre dans un endroit qui penche, afin de se purger plus facilement de l'eau roussâtre dont j'ai parlé.

Aussi-tôt que les papillons sont éclos, il faut les prendre, par les ailes ou par le corps, sans les serrer, & les mettre, chaque mâle avec sa femelle, sur des feuilles de noyer, ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit serge, barat (gros drap, dont plusieurs Religieux s'habillent) ou autre: le camelot est encore meilleur; ou bien on les met sur des clayons de jonc ou sur une table, & on facilite leur accouplement, en les approchant l'un de l'autre. Les Naturalistes ont observé que le papillon ver à soie fait cent trente vibrations pendant le coït.

Les vers à soie doivent rester appariés l'espace de cinq à six heures avant de rendre la graine ou œufs; s'ils se déparioient avant ce tems, il faudroit les rejoindre, & ne pas laisser jetter les femelles & saillir les mâles à différentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien, parce que le mâle & la femelle n'ont plus assez de vigueur, & par conséquent la graine en est moins bonne.

On ne doit pas non plus toujours attendre qu'ils se séparent d'eux-mêmes; mais il faut, au bout de six heures, les déparier avec adresse, sans les beaucoup presser; car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas encore d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures; & n'ayant presque plus de tems à vivre, la femelle en est très-endommagée, & la plûpart de ses œufs sont perdus.

Aussi-tôt qu'ils seront désaccouplés, il faut jetter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & qu'il ne feroit que gâter la graine: quant à la femelle, dans l'instant qu'elle est séparée du mâle, elle jette, par le fondement, une autre eau, qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines, en œufs, avec activité: ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante, qui les fait tenir où ils se trouvent posés; c'est pourquoi j'ai dit qu'il faut faire jetter les papillons plutôt sur des clayons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever. On en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose,

chose, à laquelle ces graines se sont attachées; & quand il est tems de les mettre couver, on les en détache, sans y mêler de poil: on se sert pour cela d'un couteau qui ne soit point trop tranchant, ou d'un sou-marqué, manié légérement, pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout-autour, pour recevoir celles qui s'écarteroient. Si l'on a fait jetter aux papillons leur graine sur des feuilles de noyer, quatre heures après qu'elle est jettée, il faut frotter ces feuilles entre les mains, & elle s'en détachera sans se casser; ou, pour le mieux, on fait bien sécher les feuilles, afin de les réduire aisément en poudre, & d'avoir la graine seule & nette.

La graine, en sortant du papillon, est blanche ou jaune; elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu-à-peu elle prend ordinairement la couleur grise, qu'elle conserve toujours; la plus colorée de gris obscur, est la plus belle, la plus vendable & la meilleure; c'est pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les papillons, qui jettent dessus, donnent des graines plus tachetées. Les céladons sont encore plus estimées, & celles qui ne quittent point leur blancheur, passent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne trois cens graines ou environ, parce qu'il y en a qui meurent sans avoir tout rendu.

Les souris, les fourmis, les grillons, & tout insecte ou vermine, les poules & les moineaux, sont encore plus avides des graines que des vers: les souris, les rats, les poules & les moineaux, mangent aussi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres, mais il ne faut pourtant pas les en laisser approcher, parce qu'ils jetteroient ou creveroient la graine.

Quand elle a pris sa couleur naturelle, soit grisâtre ou autrement, on doit la retirer de dessus la feuille de noyer, étoffe, ou autre chose sur laquelle elle a été rendue; ensuite, on fait tiédir du vin dans une écuelle; on y jette la graine & on la remue, afin que tout ce qu'il y a de léger ou d'impur surnage, & que la graine pleine & pesante aille au fond: il ne faut pas que le vin soit trop chaud, ni que la graine y reste trop long-tems, de peur qu'elle n'en soit offensée. La graine qui coule à fond, est celle qu'on doit garder; on la tirera de l'écuelle aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée de vin, & on la fera sécher à l'ombre, entre deux linges bien propres & bien secs.

Il faut la mettre, pour la garder jusqu'au tems de la couvée suivante, dans des boîtes qui ferment bien juste, qu'on placera dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppées dans de la panne ou des fourrures, & on la laissera en repos sans y toucher. Il est nécessaire que le lieu où l'on mettra les boîtes, ne soit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur feroit éclorre la graine avant le tems, le froid la morfondroit, & l'humidité la pourriroit. Nous avons parlé-ci-dessus du choix des coccons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver, & de la renouveller quand il en est tems; c'est ainsi que les vers à soie se perpétuent à l'infini dans les familles. Venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'est-à-dire, la soie & le fleuret.

Article V.

Des Soies & des Fleurets.

La soie *crue* est celle que l'on tire sans feu, & qu'on devide sans faire bouillir les coccons, qu'on incise pour en faire sortir le ver quatre ou cinq jours après qu'il est parfait: on en fait des gazes, ou autres étoffes. Cette soie est fort pure, pourvû qu'on en sépare la premiere enveloppe extérieure, & la pellicule

qui se trouve joignant le ver en feve. Il est défendu de mêler de la crue avec de la soie cuite.

La soie *cuite* est celle qu'on a fait bouillir, pour la devider plus facilement; comme celle dont on fait les velours, satins, damas, brocards, crêpes, & autres étoffes.

Les coccons étant détachés, huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, on mettra, d'un côté, tous les bons coccons qui donneront la soie fine & déliée; & de l'autre côté, tous les coccons doubles, ou tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces coccons ne donnent que ce que l'on appelle *soie grossiere*, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine, parce que, ne s'en rencontrant guères que deux ou trois livres tout au plus, sur vingt ou trente livres de soie déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela, il doit avoir bien soin d'ôter des écheveaux, tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Quand on a ôté, comme je l'ai dit, tout le fleuret qui enveloppe les coccons, on tire la soie aussi-tôt que les coccons sont déramés, pour prévenir la sortie des papillons, ou à loisir, si l'on a étouffé les coccons.

La soie des coccons qui n'ont point été étouffés, est plus belle & plus lustrée, & il vaut mieux la tirer aussi-tôt que les coccons sont détachés; parce qu'en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlés, il y a toujours du déchet, à cause que la gomme que le ver rend avec la soie, s'endurcit, se perd, & la rend moindre, & plus difficile à tirer.

Filage & devidage des Coccons.

On ne devide ordinairement que les coccons les plus parfaits; ceux qui sont doubles, trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejetter absolument; mais parce que, n'étant pas propre au devidage, on les réserve pour les tirer en flottes & en écheveaux.

Les coccons sont de différentes couleurs; les plus communs sont le jaune, l'oranger, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de céladon & de couleur de soufre, & même quelques-uns de blancs; mais il est inutile d'en séparer les nuances pour les devider à part, parce qu'elles se perdent toutes dans le décreusement des soies.

Pour le devidage de la soie de dessus les coccons, il faut préparer deux machines; l'une est un fourneau chargé de son chaudron, & l'autre est un devidoir ou métier à tirer les soies.

Ce devidoir est un chassis de bois soutenu sur quatre pieds, d'une hauteur proportionnée au fourneau derriere lequel il se doit mettre; ensorte que les verges de fer, dont on va parler, s'avancent jusqu'au milieu du chaudron, qui est sur le fourneau, & soient à un pied & demi d'élévation au-dessus de l'eau dont il est rempli.

Ces verges de fer sont au nombre de deux ou de trois au plus, suivant le nombre des écheveaux qu'on veut placer sur le devidoir, sur lequel il n'en peut tenir plus de trois; elles sont attachées vers le milieu de la traverse antérieure du chassis, & sont percées d'un trou, pour recevoir les fils qui doivent servir aux écheveaux qu'on veut devider.

Sur la même traverse, & vis-à-vis les verges de fer qui y sont attachées, s'élevent autant de morceaux de bois de trois pieds de haut, qui portent chacun à leur extrémité supérieure, ou une bobine, ou une petite poulie mouvante, sur lesquelles doivent rouler les fils que l'on y croise, pour que la soie soit ron-

delette: au-delà ſont trois fils-d'archal attachés ſur un bâton, qui traverſe tout le chaſſis, & qui eſt rendu mobile par le moyen d'une roue de dix pouces de diametre, ſur laquelle roule une corde qui roule en même tems ſur l'arbre du devidoir, qui eſt preſqu'à l'extrémité du chaſſis.

Ce mouvement du bâton, qui avance & qui recule, & qui ſe communique au fil-d'archal qui y tient, & par où les fils paſſent, acheve de les croiſer ſur le devidoir, ce croiſement étant le plus important de l'ouvrage. Enfin, vers le bout du chaſſis eſt placé le devidoir, dont les deux bouts de l'arbre poſent ſur les côtés du chaſſis, & qui eſt garni de ſa manivelle, pour être tourné avec égalité & avec viteſſe par le Devideur qui en eſt chargé.

La machine ainſi dreſſée, le Fileur, aſſis auprès du fourneau qui eſt au-devant, met dans l'eau du chaudron placé ſur le fourneau, & qu'il a fait chauffer & bouillir juſqu'à un dégré que le ſeul uſage apprend, une poignée ou deux de coccons bien nettoyés de leur bourre; enſuite il les remue & les agite avec des verges de bouleau ou de bruyere bien ſeches, liées & coupées en forme de broſſes; & lorſque la chaleur & l'agitation ont détaché des coccons les bouts de ſoie qui ſe prennent à ces verges, il les allonge juſqu'à ce qu'aucun fleuret n'y paroiſſe plus, & les joignant dix ou même douze ou quatorze enſemble, il en forme des fils égaux, & de la groſſeur convenable aux ouvrages auxquels ils ſont deſtinés: huit bouts ſuffiſent pour la rubannerie; & les pannes, velours & autres étoffes de ſoie, ne peuvent être travaillées qu'avec des fils de douze à quatorze bouts.

Ces bouts, ainſi réunis en trois divers fils, ſe paſſent d'abord dans les trous des trois verges de fer qui ſont au-devant du devidoir, puis ſur les bobines ou poulies, enſuite dans le fil-d'archal qui tient au bâton: enfin, étant allongés juſqu'au devidoir même, ils y ſont attachés, deux aux deux bouts des barres ou bras du devidoir, & le troiſiéme au milieu, ſi l'on veut trois écheveaux, ce qui eſt aſſez difficile à conduire; mais, quand on n'en veut que deux, ce qui eſt l'ordinaire, c'eſt aux deux bouts ſeulement qu'il les faut mettre, afin que les fils tirent & bandent également.

Tandis que le Devideur tourne la manivelle du devidoir qui donne le mouvement à toute la machine, le Fileur conduit ſes fils, en ſubſtitue de nouveaux lorſqu'il s'en rompt, ou que les coccons finiſſent, les fortifie, s'il eſt néceſſaire, en y en ajoutant d'autres, & ôte les coccons devidés, & ceux qui étant percés ſe rempliſſent d'eau. Enfin, ces deux ouvriers, s'ils s'entendent, peuvent filer & devider en un jour juſqu'à trois livres de ſoie; ce qui eſt bien d'une autre avance & d'un profit bien plus grand que ce qui ſe peut filer au fuſeau ou au rouet.

Si le Fileur ne peut conduire trois ou même deux fils, il faut qu'il charge tour-à-tour les deux barres du devidoir, afin qu'il tourne avec égalité; car autrement l'unique fil qu'il conduit, ſe romproit trop ſouvent, ce qui fait perdre bien du tems & rend la ſoie inégale. On ne doit lever les écheveaux de deſſus le devidoir que d'un jour à l'autre, ſans quoi la ſoie ſe froiſſe & perd ſon luſtre.

L'eau de riviere, pourvû qu'elle ſoit claire, eſt meilleure pour le tirage de la ſoie que celle de puits. Plus les coccons ſont forts, plus l'eau doit être chaude: il faut pourtant que le Tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jetter ſur les coccons quand l'eau du chaudron eſt trop chaude: il faut auſſi que le Tireur ait ſoin d'en ôter avec une écumoire ou avec ſon balai tous les vers qui corromproient l'eau: il eſt même bon de changer l'eau du chaudron, deux ou trois fois le jour, afin que la ſoie en ſoit plus belle & plus luſtrée.

Ce décreuſement emporte toutes les couleurs des coccons, & fait toutes les ſoies

blanches : c'est la teinture qui leur donne ensuite la couleur qu'on veut.

Comme toutes les soies ne peuvent pas être filées & devidées à cette machine, soit parce que les coccons ont été percées par les vers à soie mêmes, soit parce qu'ils étoient doubles & trop foibles pour souffrir l'eau, soit parce qu'ils étoient trop grossiers, soit enfin parce que sur les coccons filés il reste ordinairement quelque peu de soie, on fait de tous ces résidus une soie que l'on nomme fleuret, & qui néanmoins est de deux qualités bien différentes.

Les fleurets fins, qui ressemblent assez à la plus belle soie, se font des bourres de tous les coccons, & des soies qu'on peut lever ou arracher de dessus ceux qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle sort de dessus les coccons, se file au fuseau ou au rouet. Les soies propres à coudre qu'on en fait, ne sont pas moins lustrées que les plus belles soies; les étoffes même qu'on en fabrique, ont du lustre & de la beauté.

A l'égard de toutes les coques, après les avoir ouvertes avec des ciseaux; & en avoir tiré les feves, qui servent ainsi que les papillons à nourrir les volailles, on laisse tremper ces coques dans des terrines dont on change l'eau tous les jours, afin qu'elles ne s'empuantissent point, & pour faire blanchir les fleurets plutôt : ce décreusement les amollit, & leur ôte la gomme du dedans de la coque, qui la rendroit impénétrable à l'eau & à l'air même. Ensuite on fait bouillir les fleurets ainsi amollis pendant une demi-heure, dans une lessive de cendres bien coulée & bien claire; & lorsqu'ils ont été bien lavés à la riviere, puis bien séchés au soleil, on les carde pour les filer comme les autres fleurets au fuseau ou au rouet. Ces fleurets-ci, quoique moindres que les premiers, ne laissent pas de faire des soies à coudre, assez lustrées, & des étoffes assez fines, mais presque sans lustre.

Les différens apprêts qu'on donne aux soies pour les rendre propres à être employées, sont le filage, le devidage, le moulinage & la teinture.

On fait avec la soie les velours, pannes, gros de Tours ou de Naples, poux de soie, taffetas, satins, damas, venitiennes, tabis à fleurs, brocards, crêpes, serge de soie, (qui est une étoffe de soie croisée obliquement,) rubans, bas, gants, &c. Les étoffes toutes de soie, comme velours, pannes, gros de Tours, satins, damas & taffetas, doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatriéme de largeur.

Les soies de Messine sont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les soies de Perse & de la Chine sont blanches & très-fines. Les plus belles soies de Syrie sont celles de Luges, Souf & Bliledun. On appelle soie *grege* ou *en mutasse*, celle qui sort de dessus le coccon, & qui est par pelottes comme le chanvre & le lin avant que d'être filés : on en trafique en balles. On appelle *bourres* & *straces* de soie, les grosses soies qu'on fait passer souvent pour fines ; & on appelle *soies apprêtées* ou *organsin de Boulogne*, celles qui sont torses, apprêtées, bien conditionnées, & qui après avoir passé deux fois par le moulin, sont prêtes à mettre en teintures & en œuvre.

Soie de la Chine.

La soie qu'on recueille à la Chine, est plus grossiere que la nôtre, parce qu'elle se fait à la campagne dans les champs mêmes où sont les mûriers : on y a une si grande quantité de vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les maisons. Lorsque les vers sont éclos, les Chinois voyent combien un mûrier en peut nourrir ; & selon ce qu'ils en jugent, ils en font échaler : cela fait, ils ne se mettent en peine que d'aller recueillir la soie quand les vers l'ont fabriquée. Leurs

œufs ou graines sont beaucoup plus gros que ceux de ces pays-ci. C'est une chose agréable à voir que leurs mûriers; on croiroit de loin qu'ils portent des abricots.

Soie d'Orient.

Il y a en Orient une plante qui produit aussi une espéce de soie qu'on fait entrer dans la fabrique de plusieurs étoffes des Indes & de la Chine. Les feuilles de cette plante sont peu larges, hautes d'un pied, & armées d'aiguillons semblables à ceux des artichaux : son fruit est une gousse qui ressemble à un perroquet vert, ayant, comme lui pieds, queue & tête, avec de petits cercles jaunes qui figurent comme ses yeux; cette gousse contient une matiere très-blanche & déliée; on la file, & c'est la soie : sa graine y est mêlée dans la gousse. On en a apporté en France par curiosité; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soie d'Araignées.

Il y a environ quarante ans qu'on a trouvé en France le secret de faire de la soie d'araignées, & l'on en a fabriqué quelques ouvrages, comme gants & bas au métier : on les a fait de coques assez semblables à celles des vers à soie, que les araignées les plus communes, à jambes courtes, font au mois d'Août & de Septembre; mais, comme il faudroit trouver & nourrir un très-grand nombre d'araignées pour avoir très-peu de leur soie, qui est sans lustre, & que ces insectes s'entretuent lorsqu'on les met ensemble, il y a apparence que cette découverte n'enrichira point notre Maison Rustique. Les curieux n'ont qu'à lire ce qui en a été dit pour & contre, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, de l'année 1710.

Soie de Chenilles.

On s'est avisé aussi depuis quelques années, de devider des coques de chenilles qui se plaisent sur les poiriers, il s'est trouvé peu de soie dessus chaque coque, & on a eu de la peine à la devider. Au surplus, cette soie est lustrée, & est plus forte que celle des vers à soie.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SIXIÉME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-cour.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui se tire de la Basse-cour.

Nous ne dirons rien encore ici des fruits, des grains, ni de tout ce qui se tire des jardins, terres labourables, prés ou bois. Dans chaque Livre de cet Ouvrage qui traitera de ces différentes espéces de biens, nous parlerons du débit de ce qui en provient. Il n'est donc ici question que de ce que produit la basse-cour, c'est-à-dire, du commerce & débit de ce qu'on en peut tirer. 1°. De la vo-

laille. 2°. Des bêtes à laine. 3°. Des bêtes à cornes. 4°. Des cochons & des chevres. 5°. Du laitage. 6°. Des chevaux. 7°. Des mouches à miel, miel & cire, &c. Quant aux vers à soie, soies & fleurets, nous en avons parlé ci-dessus.

Le débit des denrées & le commerce de la Basse-cour est le principal du ménage des champs, au point qu'un bon Fermier trouve dans sa basse-cour de quoi payer le Roi & son propriétaire, & encore de quoi entretenir sa maison, ensorte qu'il profite absolument du reste de sa ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagere sçait se faire de la volaille & du détail de sa basse-cour, le commerce des bestiaux est seul plus important que les autres, & c'a été de tout tems le plus enrichissant, de même que les pays de pâturages sont les plus opulens. Une ménagerie bien conduite est un trésor vivant, une mine qui renaît tous les jours; mais aussi il faut que le chef de notre Maison Rustique soit assez aisé, ou qu'il prenne assez bien ses mesures, pour qu'il puisse non-seulement fournir aux charges & aux dépenses, mais encore attendre les saisons, les occasions & les années favorables pour son commerce & pour le débit de ses bestiaux & denrées : il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque tems, mais il retire bientôt son argent au quadruple.

Il s'appliquera à connoître quelle est l'espéce des différens produits de la basse-cour dont il aura mieux le débouchement, & il réglera son commerce de chaque espéce sur le plus ou le moins de débit qu'il sera à portée d'en avoir. Par exemple, s'il est près de quelque lieu d'où il puisse tirer un grand profit de cochons de lait, de veaux, d'agneaux, de beurre & de lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra de ces espéces : au contraire, si le lieu n'a point de débit, il élevera ses volailles & ses bestiaux pour faire de grosses nourritures, & il tendra plutôt aux fromages qu'au beurre & au lait.

Commerce de la Volaille.

Les coqs, poules, poulets, poulardes & chapons, les dindons, dindes & dindonneaux, les canards, canes & canetons, les pigeons, les faisans, les cailles, les cygnes, les paons, les oies, &c. font un profit considérable; c'est un secours toujours présent pour la maison, c'est de l'argent comptant quand on les porte à chacun des marchés des lieux circonvoisins, & il y a quantité de Poulaillers & de Pourvoyeurs qui les viennent chercher jusqu'à trente & quarante lieues du Paris.

On commerce de la chair des volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plûpart donnent, sont aussi de défaite.

I. On vend les poulets depuis le commencement du printems, jusqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a soin de mettre les poules couver de bonne heure, & elles se succédent les unes aux autres.

Les dindonneaux suivent de près les poulets de grain, & le débit en est bon aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont encore chers.

Les poulardes succédent depuis le mois d'Août jusqu'en Mars; ensuite viennent les chapons, les dindes & dindons, depuis l'automne jusqu'au printems.

Les oisons se vendent pendant les mois d'Août & de Septembre; & à la fin de Septembre commence la vente des oies, qui dure jusqu'au Carême.

Les canards viennent dans le même tems, & sont bons jusqu'au mois de Mars.

Quant aux pigeons, le commerce & le débit en sont très-considérables, parce qu'ils en fournissent toute l'année beaucoup, & qu'ils sont de tous pays, à cause

des marchés fréquens & des Pourvoyeurs qui les vont chercher au loin; ce qui fait qu'il n'en reste au maître qu'autant qu'il juge à propos d'en garder pour sa maison & pour l'entretien de son colombier. Je n'entends pas parler des pigeons privés ou curieux, dont quelques Particuliers se mêlent de faire métier dans les villes : il y a plus de curiosité à cela, que de profit. Il s'agit donc des pigeons de colombier, dont il faut que la Maison de campagne soit bien fournie. La premiere volée de ces pigeons est au mois de Mars, plus ou moins avant dans ce mois, selon qu'il a fait chaud, & que les pigeons ont été bien nourris & entretenus proprement & chaudement. Ils font une seconde volée en automne, ensorte qu'on a des pigeons à vendre depuis le mois de Mars jusques sur la fin de l'année; mais c'est aux mois de Mars & de Septembre que le débit en est meilleur, à cause de leur tendresse. Il y a des gens qui, au lieu de vendre leurs pigeons, afferment leur colombier à prix d'argent ou à croît, c'est à-dire, moyennant telle part dans les pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de paires à forfait.

Les faisandeaux sont bons à vendre au mois d'Avril, & durent environ deux mois. Les faisans se vendent depuis le mois d'Août jusqu'au Carême, & pour cela on les engraisse comme nous l'avons dit au Chapitre de la Faisanderie. Nous avons aussi parlé ailleurs de la maniere de nourrir des perdrix, des cailles & quantité d'autres oiseaux : c'est pourquoi nous n'en dirons rien ici.

II. Quoique la chair de la volaille soit le principal du produit qu'on en tire, il faut aussi sçavoir en ménager les œufs, & mettre à profit jusqu'au duvet & aux plumes. Nous parlerons des œufs à l'Article du Commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des oies & des oisons, est ce qui en est le plus cher. On appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair: & celles des oies & oisons sont plus fines & plus douces qu'aucunes autres : on en fait des lits, on en remplit des carreaux, des siéges de carrosse & des coussins, on se sert aussi, pour cet effet, de plumes de canards sauvages ou privés, souvent même on les mêle avec celles d'oies. Les grosses plumes d'oie servent pour écrire : celles de Hollande sont plus estimées que celles de France, de même que le duvet qui vient d'Allemagne, passe pour le plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de poulet d'Indes; & le menu peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles de poules, coqs & pigeons, &c.

On vend aussi les plumes de cygnes pour écrire : leurs peaux sont d'un bon débit, à cause de leur grande blancheur, & de leur duvet qui est très-fin & très-chaud : on en fait des houpes à poudrer, des fourrures de manteaux de lits, de vestes, &c.

Commerce des Bêtes à laine.

C'est un commerce très-vivant & très-lucratif, sur-tout dans les pays où il y a beaucoup de pâturages secs.

Il consiste d'abord à avoir un troupeau qui donne des agneaux qu'on vend ou qu'on éleve; des toisons ou laines que fournissent principalement les moutons, (raison pour laquelle beaucoup de gens entendus dans l'agriculture ne garnissent leurs troupeaux que de moutons;) du lait, de la graisse, des peaux, dont on fait un grand débit, & enfin des moutons & brebis qu'on engraisse pour vendre ou tuer quand on veut. Nous avons parlé de tout cela au Chapitre des Bêtes à laine. Il faut seulement ajouter, à l'égard des agneaux, qu'il n'y a que ceux de lait qu'il est permis de tuer, ou de vendre pour être tués & mangés; cela n'est même permis que depuis Noël jusqu'à la Pentecôte; hors ce tems, les agneaux

de

de lait; & en tout tems, ceux qui sont hors de lait, doivent être conservés pour multiplier l'espéce & les laines dans tout le Royaume : il est seulement permis aux Laboureurs de se les vendre les uns aux autres pour garnir leurs troupeaux.

Outre ces profits ordinaires & domestiques, on donne encore une partie de ses brebis à cheptel : celui qui les prend, en rend, à la fin du bail, autant qu'on lui en a donné; & pendant la durée du bail, le bailleur & lui partagent, par moitié, tout ce qui en vient d'agneaux, moutons, brebis & laines.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'est point usuraire, peuvent se mêler du commerce des troupeaux à moitié; on y fait son compte en fort peu de tems : c'est le commerce le plus usité & où l'on gagne le plus à la campagne.

Pour le commencer, on achete des bêtes à laine au loin, afin qu'elles coûtent moins; & pour n'être point trompé, on prend avec soi un Berger fidéle ou autre personne qui s'y connoisse. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante sols, & au plus, trois livres ou trois livres dix sols.

Avant de faire l'achat, on doit s'assurer de Laboureurs & Fermiers qui pourront prendre les troupeaux à moitié de croît, faire ensorte qu'ils soient dans de bons pâturages. Si l'on trouve des fermes où il n'y ait point de troupeaux, l'on peut composer avec les Propriétaires ou Fermiers, tant pour le pâturage, que pour la consommation de leurs paille & fourrages, dont ils auront les fumiers, & y mettre le troupeau avec un Berger pendant le tems convenu.

Il faut observer, dans ce commerce, 1°. que les troupeaux sont ordinairement composés de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre béliers au plus. 2°. Que ces troupeaux se donnent d'ordinaire à moitié pour trois ou six ans. 3°. Que les Laboureurs ou autres, qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le Berger, même de payer ses gages ou moitié, selon la convention qu'on fait avec eux. 4°. Que le propriétaire du troupeau doit, de tems en tems, donner la piéce au Berger, afin qu'il en ait bien soin, & pour que le troupeau ne souffre point de la négligence ou de la malice, qui est à craindre dans la plûpart des Pâtres.

Et, pour faire voir que ce commerce est d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient s'ils en avoient connoissance, il faut présupposer qu'un troupeau de deux cens bêtes coûtera environ six cens livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce troupeau à moitié de croît & profit à un Fermier; on aura donc pour profit les agneaux, les laines & les moutons. Supposons que ce troupeau rapporte par année au moins cent agneaux, à trois livres la piéce; de trois cens livres, c'est pour la moitié du propriétaire cent cinquante livres : & supposé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres, c'est pour moitié soixante livres au plus, & au moins cinquante livres; de sorte que, sur le pied le plus bas, ce seroit deux cens livres au moins par an pour le propriétaire, sans les moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans l'on est remboursé du prix du troupeau, qui reste toujours dans son entier. De plus, quand on ne vend pas les agneaux, on les éleve, & au bout de trois ans, on en a un second troupeau.

Lorsque les moutons sont gras & qu'on veut s'en défaire, ils se vendent depuis quatorze jusqu'à dix-huit ou vingt livres la paire, quand ils sont bons.

Si l'on veut engraisser le troupeau pour le vendre à des Bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il est dit ci-devant, dans une ferme où il n'y en a point, ou dans quelque pâture grasse; & étant convenu avec le Propriétaire ou Fermier pour l'herbage & affourrage des moutons, l'on en fait quelquefois deux graisses qu'on vend comme dessus.

Dans ce commerce de troupeaux, il n'y a à craindre, pour le Propriétaire, que la mortalité, dont les Fermiers, à qui on les donne, ne sont point tenus, pourvû qu'il n'y ait point de leur faute & négligence, car, en ce cas, ils en sont responsables; sinon ils ne sont obligés que de rendre les peaux des bêtes mortes au Propriétaire: c'est pourquoi, en visitant ses troupeaux, il ne faut pas qu'il oublie les Bergers, qui ont souvent part à la mortalité par maléfice ou par négligence.

On convient ordinairement, par le bail à cheptel, que le nombre des bestiaux, que l'on a d'abord donné à cheptel, sera remplacé par les nouveau-venus, ensorte que le Maître & le Fermier ne partagent que le surplus; & c'est proprement là ce qu'on appelle le *croît*, car le croît est la multiplication des bestiaux, qui font le profit du bail.

Les troupeaux sont aussi d'un grand profit aux Laboureurs qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la consommation de leurs pailles & fourrages pour fumer leurs terres; & outre cela, ils ont la moitié des agneaux, des laines & des moutons.

Il est bon de sçavoir, au surplus, que celui qui donne le troupeau à moitié, doit prendre, pour sa sûreté, un billet ou reconnoissance du Propriétaire de la ferme où on le met, comme il y consent & qu'il est à moitié; sans cela, si le maître du bien venoit à saisir les effets de sa ferme, il excluroit le propriétaire des bestiaux en vertu de son privilége de bailleur de fonds, dont le Fermier pourroit aussi se servir par collusion avec son Maître, car, le troupeau se trouvant saisi, il est toujours réputé appartenir au Fermier entiérement.

Il est même à propos d'avoir un bail authentique des bestiaux qu'on donne à cheptel, afin que ni les Créanciers du preneur, ni les Collecteurs pour la taille, ni le Propriétaire de la Ferme pour ses redevances, ne puissent pas, en vertu du privilége qu'ils ont sur tout ce qui est dans la Ferme, s'emparer de tout le profit, ou même des propres bêtes: pour cela, il faut que le bail en soit passé pardevant Notaires, qu'il soit publié à l'issue de la Messe Paroissiale du domicile du preneur, qu'il soit enregistré au Greffe de l'Election d'où dépend sa demeure, & qu'il soit signifié, ou du moins connu par écrit au propriétaire de la terre ou ferme, avant que les bestiaux y entrent.

Il y a encore une autre espéce très-fructueuse de commerce de bêtes à laine: elle est fort en usage dans les endroits fertiles en bled, parce qu'après la moisson, ce bétail y trouve de quoi glaner. Dans le mois de Mai ou de Juin, on achete aux foires ou aux marchés, tel nombre de ces bêtes qu'on juge à propos; on les mene paître dans les terres, après la levée des grains, c'est la nourriture qui les engraisse le plus; & au bout de trois mois, elles se trouvent en état d'être vendues grasses, sans qu'il en ait coûté qu'un peu de foin, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à laine. Ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain considérable, dans l'espace d'environ quatre mois.

De même, quand on a des pâtures, on les charge de moutons, qu'on renouvelle plusieurs fois en une année.

Commerce des laines.

Le commerce des laines est très-considérable en Europe; & la France en consomme une si grande quantité, que, malgré l'abondance qu'il s'en trouve dans le Royaume, elle est obligée d'en tirer beaucoup des Etrangers.

Les laines Françoises viennent le plus abondamment du Languedoc, du Berry, de la Normandie & de la Bourgogne; les autres Provinces, comme Picardie & Champagne, en fournissent moins, & elles sont de moindre qualité.

Les *abats chaunées* de la Saintonge & du Limosin sont aussi une sorte de laine de moindre qualité, à peu près semblable à ce qu'on appelle des paignons & des plures.

Les laines étrangeres sont tirées d'Espagne, de Portugal, des trois Royaumes d'Angleterre, & d'Hollande. Marseille nous en apporte du Levant, dont celles de Smirne & de Constantinople sont les meilleures : celles de Barbarie sont peu estimées.

La laine passe par bien des mains avant d'être en état de l'employer. Après que le Tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait sécher, ensuite ou l'épluche & on la bat, après on y met l'huile ; & quand elle a été cardée & filée, on la travaille, ou sur le métier, ou à l'aiguille.

Les laines de France se vende ordinairement par les Laboureurs & Fermiers en toison & tout en *suin* ; ou, comme disent les Bas Normands, en *suif*, c'est-à-dire, telles qu'elles ont été tondues, sans avoir été lavées de la graisse qui est dessus : ailleurs ces laines grasses se nomment laines *surges*.

Les Marchands, qui les achetent ainsi de la premiere main, avec leur suin, les font laver, pour en faire ensuite le triage, ou pour les vendre en toison, sans autre apprêt que de les avoir lavées. On appelle *piles*, des monceaux de laines, qui sont formés de celles que l'on coupe, à mesure qu'on les abat de dessus l'animal. On fait ordinairement autant de piles qu'il y a de différentes sortes de laines ; & chaque particulier faisant ses piles à part, il y en a par conséquent de différentes valeurs, quoique toutes du même canton.

Lavage des laines. Le tems de la coupe des laines est en Mai & Juin : à mesure qu'on tond les moutons, on met les laines en pile ; ensuite on les lave, pour en tirer la graisse & les ordures : ce lavage va jusqu'au mois d'Août.

Le déchet qu'il y a d'une laine en suin, lorsqu'on la fait bien laver, est ordinairement de moitié, & même de cinquante-trois par cent, pour les laines de Castille ; ensorte que dix-sept arrobes de laine en suin, ne donnent que huit arrobes de laine lavée ; ce qui compose ordinairement une balle. L'*arrobe* est un poids d'Espagne & de Portugal, mais différent entr'eux ; car l'arrobe de Madrid revient au plus à vingt-trois livres un quart poids de Paris, & celle de Lisbonne à près de vingt-neuf livres, aussi mesure de Paris.

Ce déchet des laines n'est pas toujours égal, y ayant des années où il est plus grand, & d'autres où il est moindre ; & c'est à quoi l'acheteur doit prendre garde. Le déchet est plus considérable, quand il n'a point plu dans le tems de la coupe : au contraire, il y en a moins, quand la saison a été pluvieuse ; ce qui provient de ce que la pluie emporte une partie de la graisse & des ordures des laines, lorsqu'elles sont encore sur le dos des moutons, ou même lorsqu'après avoir été coupées, elles restent en pile, en attendant le lavage.

Les années qu'il n'a point plu, ordinairement les propriétaires font mal laver leurs laines, pour regagner sur le lavage le déchet que la manque de pluie a pu leur causer.

Triage des laines. Chaque toison est composée de plusieurs qualités de laine ; qu'on a soin de trier & de séparer après le lavage, suivant les différens usages à quoi elles sont propres.

Ceux qui font le commerce des laines de France, tirent ordinairement trois sortes de laine de chaque toison. 1°. La mere laine, qui est celle du cou & de dessus le dos. 2°. La laine des queues & des cuisses. 3°. Celle de la gorge, de dessous le ventre & des autres endroits du corps. Celle qu'on nomme crotton ou crottin, parce qu'elle est gâtée par les crottes de l'animal, en peut former une quatriéme espéce ; mais c'est un rebut qu'on ne compte presque pour rien.

La mere-laine eſt encore de deux ſortes, qu'on diſtingue par les noms de laine fine & moyenne, ou de haute & baſſe laine; & cela ſelon que les toiſons ſont courtes & fines, longues ou groſſieres.

Pour tirer des toiſons une plus grande quantité de laine fine, on s'eſt aviſé de ſéparer le cœur des laines de la ſeconde & troiſiéme qualité, c'eſt-à-dire, la laine qui eſt au centre de chaque flocon de la toiſon. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût empêcher cette ſéparation du cœur des laines, qui eſt pernicieuſe & abuſive.

Les Eſpagnols font à peu près le même triage que les François, en les partageant en laines fines, moyennes & inférieures, qu'on nomme prime, ſeconde & tierce. En Eſpagne, ces trois ſortes de laines ne ſe vendent qu'enſemble, pour n'avoir point de mauvais reſtes; au lieu que les François les vendent ou les achetent ſéparément ou en détail, ſelon l'uſage & les manufactures auſquelles on les deſtine. Cet aſſortiment de laines d'Eſpagne eſt toujours de trois ſortes, prime, ſeconde & tierce; & pour plus de facilité, on marque chaque balle d'une lettre majuſcule de l'alphabet, qui dénote l'eſpéce de laine qui y eſt renfermée. Pour que la ſéparation ſoit bien faite, il faut que ſur quinze balles de laine, il y en ait douze marquées *R*, c'eſt-à-dire, réfines ou primes; deux marquées *F*, qui ſignifie fines ou ſecondes; & une marquées *T*, qui veut dire tierces ou troiſiémes.

Les habiles Fabriquans croient qu'il y a plus d'avantage à acheter les laines toutes triées qu'en toiſon, parce que les Marchands de laines ont coutume de les farder en roulant le plus fin par-deſſus, & renfermant le plus mauvais en-dedans.

Les meilleures laines de France viennent de Baſſe-Normandie, & ſur-tout de Valogne & du Cotentin: celles de Ponteau-de-mer ſont groſſieres.

Les laines étrangeres, ſur-tout celles d'Eſpagne, de Portugal & d'Angleterre, l'emportent de beaucoup ſur les nôtres; mais les Manufacturiers François entendent ſi bien à mêler & allier les laines de leur crû avec les étrangeres, que leur habileté nous dédommage de cette différence.

La laine d'agnelins eſt de très-mauvaiſe qualité; elle n'eſt permiſe que dans la fabrique des chapeaux. Les laines pélades, que les Mégiſſiers font tomber, par le moyen de la chaux de deſſus les peaux qu'ils apprêtent, ne ſont bonnes qu'à faire les trames de certaines étoffes.

J'oubliois de dire qu'en lavant les laines, ſur-tout celle de deſſous la gorge & d'entre les cuiſſes, il faut avoir ſoin d'en recueillir la graiſſe en ſuin, qui nage ſur l'eau; & après l'avoir paſſée par un linge, la mettre dans de petits barils, pour s'en ſervir ou la vendre aux Epiciers & Droguiſtes. Cette graiſſe s'appelle *œſype*, *ſi*, *ſerin* ou *ſuin*, ſuivant les différentes Provinces; elle eſt d'uſage dans la médecine, ſur-tout pour les fluxions de la gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de camomille. On la doit choiſir nouvelle, d'une conſiſtance moyenne, d'un gris de ſouris, ſans ſaleté & d'un goût ſupportable. Quand elle vieillit, elle reſſemble à du ſavon ſec, & s'empuantit à l'excès: cependant, à force d'être gardée, elle acquiert enſuite une odeur aſſez agréable; & approchant de celle de l'ambre gris. Le Berry, la Beauce & la Normandie fourniſſent beaucoup d'*œſype*.

Commerce des Bêtes à cornes.

Ce commerce eſt conſidérable, en ce que les bœufs rendent d'abord de grands & longs ſervices, au labour & au charroi, & qu'enſuite on les vend encore fort cher, après les avoir engraiſſés. Si on les tue, on tire profit, non-ſeulement de leur chair, mais auſſi de leur graiſſe, de leurs peaux, de leurs cornes, &c. Les années fertiles en grains, ſont celles où l'on nourrit le plus de beſtiaux, tant

gros que menus, en hiver comme en été; & par cet emploi des fourrages, on se dédommage de la rareté du grain.

Les vaches font plus de profit par leur lait & leur fécondité, que par leur service, quoiqu'on les fasse quelquefois tirer comme les bœufs, & qu'on les vende aussi, quand on les a engraissées.

Le tems où ce bétail est plus gras & de meilleur débit, est ordinairement à la fin de l'automne : il faut attendre le moins qu'on peut, à les vendre en hiver.

Les veaux sont fort chers en cette saison, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les vaches dans ce tems.

On fait aussi argent des peaux de bœufs & de vaches, & on vend jusqu'à leurs cornes, parce qu'elles servent à différens usages, sur-tout aux Ouvriers qui travaillent en cornes, comme Couteliers, Tabletiers, Peigniers & autres : on en fait aussi de la colle-forte.

Quand on est a portée de commercer en bêtes à cornes, on les achete maigres sur la fin de Mai pour les engraisser, soit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à cornes, & on les revend ensuite. Lorsqu'on se connoît en bœufs & en vaches, il y a beaucoup de profit à faire ce commerce. Nous avons enseigné au même Chapitre ce qui peut faciliter la connoissance de la bonté de ces animaux; mais nous ajouterons ici que tous bestiaux dont le foie est gâté, qui est une espéce de ladrerie, sont confiscables, de même que les cochons ladres, les veaux mort-nés, les moutons qui ont le claveau, les porcs nourris chez les Huiliers, & généralement toutes chairs mal-saines. Il est défendu, sous peine de confiscation & de vingt-cinq livres d'amende, à tous Marchands de bestiaux ou Bouchers d'en acheter à deux lieues près des villes, parce qu'ils doivent être amenés aux foires & marchés pour l'abondance publique, & même afin qu'il n'y ait point de monopole entr'eux, & que les plus riches ne se rendent pas les maîtres de la plûpart des bestiaux, pour vendre la viande à leur taux : ils doivent être lotis aux foires & marchés entre tous les Bouchers qui s'y trouvent, pour qu'ils soient tous fournis également.

Les bœufs & vaches sont sujets à garantie comme les chevaux. Voyez *Cas redhibitoires* à l'article des Chevaux; même à celle de la mort dans les dix jours, en comptant celui de l'achat.

On donne aussi les vaches à cheptel comme les brebis, mais à des conditions différentes.

Le revenu des vaches qu'on donne à loyer, est pourtant aussi fort considérable; car une vache qui coûtera peut-être quarante-cinq liv. ce qui ne feroit que quarante-cinq sols d'intérêt par an, se louera depuis six jusqu'à huit liv. par année, & outre cela, l'on retient souvent le premier veau; mais aussi il y a à craindre la mortalité des vaches, qui tombe sur le propriétaire ou bailleur; & le preneur, qui n'y participe point, a tous les profits de la vache qui n'est point à lui : c'est pourquoi le hasard contrebalance le revenu pour le propriétaire, & met l'égalité entre lui & le Fermier; ce qui rend ce trafique licite & très-ordinaire.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des vaches aux foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou six années, à raison de cinq, six ou huit liv. par an, eu égard à la bonté des vaches, à la charge par le preneur, de les nourrir, loger & héberger, & à la fin du bail, de les rendre saines & en bon état. Le bailleur retient assez souvent le premier veau; & la clause ordinaire du bail sur la mort de la vache, est que si elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du preneur ou de ses gens, il en payera la valeur convenue; au lieu qu'il en sera déchar-

gé si elle meure de sa mort naturelle, pourvû qu'il le fasse certifier par gens dignes de foi. On stipule aussi par le bail, que les vaches ne seront point employées au labourage ni au charroi. On donne aussi les bœufs à cheptel.

Pour que celui qui donne des vaches à loyer, ne coure point de risque de les perdre, ou d'être exclus du privilége qu'il a pour ses loyers, soit par le propriétaire de la ferme, ou par le Roi, pour la taille du Fermier, il faut que le bailleur de vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les baux de brebis; c'est-à-dire, qu'il se fasse faire un bail pardevant Notaires, contenant le nombre & le poil de ses vaches; qu'il fasse publier ce bail au Prône de la Paroisse du preneur, & qu'il le fasse enregister au Greffe de l'Election dans laquelle est cette Paroisse, &c.

Commerce des Cochons, des Chevres & Boucs.

Le tems de vendre les cochons gras, est depuis le mois d'Octobre jusqu'au Carême. Au surplus nous avons expliqué, au Chapitre des Cochons, tous les profits qu'on en peut tirer, & le tems & les manieres de les engraisser : ainsi, pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce Chapitre.

Il en est de même du commerce des boucs, chevres & chevreaux. Le Chapitre qui parle de ces animaux, en explique tous les profits. Le Dauphiné, l'Aquitaine & le Poitou sont celles de nos Provinces où l'on nourrit plus de chevres : les chevreaux du Poitou sont les plus estimés; on les compare, en bonté, à ceux d'Italie. Il n'est point permis de nourrir aucuns de ces bestiaux dans les Paroisses où il y a des vignes, des pépinieres aux champs, des ozeraies ou des bois taillis : on doit les tenir & nourrir dans les montagnes & lieux incultes.

Les Réglemens de Police défendent, sous peine d'amende arbitraire, d'exposer en vente, dans les marchés, les cochons nourris de son ou même de foin, parmi ceux nourris de grains; & le vendeur est obligé de dire quels sont ceux qui ont été nourris de grains, & ceux qui l'ont été de son ou de foin. Tous porcs ladres, ou nourris par des Huiliers ou par des Barbiers, sont défendus & confiscables dans les marchés & boucheries. Il est même défendu, dans les villes bien policées, d'y nourrir aucuns cochons, chevreaux, agneaux, pigeons ni volailles, à cause du mauvais air.

Commerce & débit des Œufs, du Lait, du Beurre & du Fromage.

En parlant des différentes espéces de volailles, nous avons marqué quels sont les œufs bons à manger, & en parlant des bestiaux, nous avons dit quels sont ceux qui donnent de bon lait, quel en est l'usage, & les différentes espéces de fromages qu'on en fait : nous avons aussi enseigné différentes façons d'en faire; & enfin, nous avons appris la maniere de conserver les œufs, le fromage & le beurre, soit salé, soit fondu; ainsi il ne nous reste plus qu'à dire qu'il faut amasser le plus qu'on peut toutes ces denrées, pour le tems où elles se vendent plus chérement, qui est depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars. On fait ses provisions de beurre, soit salé, soit fondu, dans le mois de Mai & de Septembre, parce que, dans ces deux saisons, il est à bon marché & meilleur; on le garde pour le vendre l'hiver ou en Carême, de même que les fromages : souvent même les Coquetiers & les Beurriers viennent enlever les œufs & les beurres des campagnes.

Le lait d'ânesse est d'un assez bon débit pour bien des malades, pour la goutte, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au Chapitre suivant : c'est pourquoi on loue ses ânesses au mois ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite

aussi le lait de chevres, celui de brebis, de chameau & autres, suivant qu'ils sont en usage dans le pays. Au reste, voyez ce qui sera dit dans le Chapitre qui suit, au mot *Lait*.

Commerce des Chevaux.

C'est le plus noble & le plus important de l'agriculture, sur-tout pour ceux qui ont assez d'herbages, de prairies ou de bois, ou assez de fourrages pour y fournir. Il ne leur faut avec cela, pour y faire un grand profit, qu'une connoissance médiocre en fait de chevaux, & de l'attention pour les vendre & les remplacer.

Les Provinces, dont le terroir est fort gras, & par conséquent, très-abondant en herbages & en pâturages, comme la Basse-Normandie, la Bretagne, le Bas-Poitou, le pays d'Aunis & l'Alsace, produisent des chevaux propres au carrosse, au tirage & aux voitures.

Celles dont le terrein est maigre & sec, comme la Généralité d'Alençon, la Touraine, l'Anjou, le Maine, le Limosin & la Saintonge, fournissent des chevaux fins; & les Provinces qui tiennent le milieu, comme l'Isle-de-France, le Soissonnois, les deux Bourgognes, le Généralité de Rouen, l'Auvergne, le Haut-Poitou, la Bresse, le Morvand, le Bourbonnois & le Berry, donnent des chevaux propres aux troupes.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de campagne, & non pas d'un Maquignon, nous laissons au dernier tout ce qui regarde l'adresse de son art, comme de commercer des chevaux usés & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne sont point, &c.

Le profit ordinaire de la campagne, en fait de chevaux, est d'avoir, le plus qu'ont peut, de jeunes poulains de ses cavales; on les éleve jusqu'à l'âge d'environ trois ans, & on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la selle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en chevaux, achetent des poulains de trois ans, de belle venue, les nourrissent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement; & quand ils ont atteint l'âge de cinq ou six ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent, à bas prix, de jeunes poulains, qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou six ans, comme les premiers. Par-là, ils ont de quoi faire tout l'ouvrage de la maison, & font un profit assez considérable en vendant, comme chevaux faits & jeunes, ceux qu'ils ont achetés peu de chose.

D'autres achetent des chevaux maigres, de fatigue ou autrement, mais sans vice; ils les traitent, les nourrissent bien & les ménagent au travail; puis, quand ils leur ont rendu quelques services & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent aux marchés dans les tems & les lieux les plus avantageux, soit à cause de la proximité des pays de guerre ou du passage des troupes, soit à cause du travail des champs ou autrement.

On vend les peaux, crins, poils & cornes des chevaux, comme nous le dirons à l'Article suivant.

Commerce & débit des Cuirs & Peaux.

C'est un des plus lucratifs commerces qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas assez de cuirs pour la grande consommation qu'il s'y en fait. En Provence principalement & en Languedoc, on ne tue presque point de boeufs. Ce sont les Etrangers qui nous fournissent de cuirs, eux qui tirent de nous presque toutes les autres choses. Toutes sortes de peaux sont donc d'un bon débit en France, soit de chevaux, poulains, boeufs, vaches, veaux, moutons, boucs, chevres, même

peaux d'ânes & de truies : on en fait les bottes, bottines, souliers ; & pantoufles, tant d'hommes que de Femmes, des couvertures de carrosses, de meubles, de livres, du marroquin, du chagrin, de la basanne, du parchemin, du velin, &c. On vend jusqu'aux peaux de lievres, de lapins, de chiens, de chats & de loups.

Dans l'usage, on nomme *cuirs*, toutes les peaux qu'il faut tanner pour en faire tomber le poil ou la bourre ; & on appelle simplement *peaux* les plus foibles ou délicates, qu'on passe seulement en mégie.

Les cuirs ou peaux sont très-susceptibles de corruption, parce qu'ils ont encore, lors de l'abattis, toute leur chaleur & toute leur humidité. Il n'y a qu'à exposer, dans un lieu sec & au grand air, les peaux délicates, comme celles de moutons, pour qu'elles se desséchent & se conservent assez long-tems ; mais pour les cuirs, comme ils ont plus de consistance, & qu'ils gardent davantage leur humidité, pour les préserver de la corruption, on y employoit autrefois de la soude & de la gravelée, dont on se sert dans les manufactures de savon, & à Paris, dans les lessives ; ensuite on y a employé du natron, qui est un sel grisâtre, tirant sur le noir, qui se forme, en Egypte, dans un lac d'eau morte minérale ; & enfin, on a quitté toutes ces drogues, pour ne saler les cuirs qu'avec le sel qui reste au fond des vaisseaux après la salaison des morues, parce qu'il est moins corrosif & à meilleur marché.

Les cuirs de *Hongrie* sont de peaux de cheval ; ceux de *Russie*, qu'on appelle par corruption cuirs de *Roussie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moscovie, sont de vache.

On appelle *cuirs verts* ou *cuirs cruds*, ceux qui n'ont eu encore aucune préparation, & qui sont tels qu'ils sortent de dessus le corps de la bête. On doit prendre garde que ceux qui l'ont écorchée, n'en aient point troué ou coutelé la peau ; cela diminue considérablement le prix de celles de bœufs & de vaches. Il faut qu'elles soient bien séchées, au soleil quand on les veut garder ; car, si elles n'étoient qu'à moitié seches, elles seroient en danger de se pourrir. En Barbarie, d'où l'on tire beaucoup de cuirs pour la France, les Maures les vendent à la pièce & non au poids, ainsi qu'on le pratique dans la plûpart des Provinces de France & des autres climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons plusieurs sortes de Marchands de cuirs, & ils sont tous obligés de les porter à la halle aux cuirs. Le *Tanneur* vend les gros cuirs passés à la tannerie : pour cela, ayant pris les peaux du Boucher, il les met boire un certain tems à la riviere, les rabat ou les jette dans les plains, en ôte le poil, les écharne & les quiosse, c'est-à-dire, les nettoie, leur donne le tan, les met à l'essui, & les rend en état de passer entre les mains du Corroyeur. Le *tan*, qui sert pour la premiere préparation des cuirs, & pour en faire tomber le poil ou la bourre, est une poudre menue qu'on fait d'écorces de jeunes chênes, battues, dans de gros mortiers, par la force des roues d'un moulin à tan. Le *Corroyeur* prend les cuirs du Tanneur, il les travaille, les foule, les engraisse pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons nécessaires, afin qu'ils puissent servir aux Cordonniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *Mégissier* prépare & teint les peaux blanches & délicates, qui n'ont pas besoin d'être passées par le tan, comme peaux de moutons & brebis, & les menues peaux qui passent en mégie ; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux manufactures & aux autres ouvrages, comme gants, bourses, parchemin, &c. Il prépare aussi les fourrures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber les poils de la peau avec de l'*alun*, qui est un sel fossile, dont la propriété est de restreindre, de ronger, & sans lequel on ne sçauroit guères teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes. Le *Peaussier* vend ou prépare des peaux de moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gants
ou

ou autres usages, qu'il vend aux Relieurs, Gantiers, &c. des peaux de truie pour couvrir des coffres & des Livres d'Eglises, &c. Les Peaussiers sont différens des Fourreurs, des Mégissiers, des Tanneurs & des Corroyeurs, en ce que ceux-ci font différentes préparations des peaux, & que les Peaussiers ne font que peler avec le rouleau de bois appellé *pelair*, les peaux de brebis & de moutons qu'ils ont passées en mégie.

Le cuir bouilli est une préparation de cuir qui n'appartient, par les Réglemens de Police, qu'aux Gaîniers & Fourreliers, qui mettent bouillir le cuir avec plusieurs gommes, résines & colles, dont ils font un secret entr'eux. Il ne leur est permis de travailler que sur du cuir bouilli écru, non tanné ni corroyé, & collé sur éclisse sans aucune couture à deux chefs.

Le *marroquin* est une peau de bouc ou de chevre, de vache de Russie, ou de mouton, passée en confit & en galle, que le Corroyeur travaille ensuite. Le *confit* est une sorte de cave où l'on met confire les peaux de mouton, de bouc, de liévre, &c. & les noix de galle servent pour les teindre. Le marroquin de bouc ou chevre est le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain. Le marroquin sert à faire des bottes, des souliers & les plus belles reliûres; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu. Comme on en consomme beaucoup en France, on nous apporte du Nord quantité de peaux de boucs pour en faire. On appelle marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de boucs qui viennent d'Afrique, & qu'on passe en noir à Rouen; & on nomme *marroquin bronzé*, celui qui n'est point grenu, qui est noir, & dont on fait des souliers de deuil. On dit aussi du *veau bronzé*, quand il est passé en noir.

Le *cordouan*, dont on fait le dessus des souliers, est un cuir de bouc ou de chevre, passé au tan; ce qui le distingue du marroquin qui est passé en galle.

Le *chagrin*, qui est un cuir dont on couvre des livres, des petits coffres, & qui sert à faire des étuis, des tablettes, &c. se fait de peau de cheval, d'âne ou de mulet; on n'y emploie que le derriere de la bête: celui de l'âne a le plus beau grain, & passe pour le meilleur & le plus fin. C'est avec des grains de moutarde qu'on presse dessus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait estimer. Le plus beau chagrin se fait à Constantinople; & les chagrins de Turquie si vantés ne viennent pas d'un poisson de ce nom, comme quelques-uns le veulent; il se fait avec la peau de la croupe des chevaux & des mulets, qu'on presse bien, & qu'on rend la plus mince qu'il est possible avant de la mettre en presse avec la graine de moutarde la plus fine. Les endroits qui restent unis, s'appellent des miroirs, & sont un grand défaut. Les grains du véritable chagrin sont tous un peu couchés; c'est à quoi on le distingue du faux.

La *bazane* est une peau de mouton passée simplement par le tan, & non en mégie, qui sert sans autre préparation à couvrir des livres, des pantoufles, &c.

Le *parchemin* (*pergamenum*), est une peau de mouton, de bélier ou de chevre passée en mégie, bien raclée avec des fers par le Parcheminier, qui l'étend pour cela sur sa herse, & l'arrête avec le clan. On passe les parchemins en chaux, & ils servent à écrire, à faire des éventails, à couvrir des livres, &c. Le parchemin *vierge* est fait de la peau d'un agneau mort-né, & le parchemin *en cosse* est la peau telle que le Parcheminier la reçoit du Mégissier.

La *bodruche* est un parchemin fort délié, qui se fait de la premiere peau qu'on leve sur les boyaux du bœuf. La bodruche est transparente, & sert à faire plusieurs ouvrages délicats, principalement à battre l'or: on pourroit en garnir des chassis.

Le *cannepin* est une peau déliée qu'on leve de dessus la peau du mouton, après qu'elle a été quelque tems dans la chaux; c'est de cette peau qu'on fait des

éventails & des gants de femmes, qu'on appelle autrement gants de cuir de poule. On appelle aussi *cannepin*, une petite pelure bien déliée qu'on prend au-dedans de l'écorce du tilleul, ou du dehors de l'écorce du bouleau, dont les anciens se servoient pour écrire.

Le *velin* est une peau de veau de lait ou mort-né, passée en mégie, & raclée comme le parchemin ordinaire, mais qui est plus délicate & plus unie.

La *bourre*, qui est le poil de plusieurs animaux, comme bœufs, vaches, veaux, cerfs, chevaux, &c. sert à garnir des chaises, des selles, tabourets, &c. On la détache par le moyen de la chaux, ou on l'arrache avec un couteau de dessus les peaux ou cuirs en les apprêtant. Les Tanneurs & Mégissiers la vendent aux Bourreliers.

La bourre *lanisse* est la laine qui se tire des draps, quand on les prépare avec le chardon de Bonnetier : on en fait des matelas, de même que les Tanneurs & les Corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan, & les raclures des cuirs qui passent par leurs mains.

La bourre *tontisse* est celle qui se tire des draps quand ils passent par les mains du Tondeur : elle est la moindre de toutes les bourres, & il est défendu aux Tapissiers d'en mettre dans les matelas entre deux futaines : on la laisse aux Poitiers d'étain pour faire ses bourrelets.

Il y a aussi la bourre de *soie*, qui est de la soie de rebut ou imparfaite, qu'on tire avec le peigne après que le coccon est devidé.

Le *poil de chevre*, quand il n'est point filé, sert aux Teinturiers à faire le rouge de bourre; & quand il est filé, on le fait entrer dans la fabrique de plusieurs espéces d'étoffes, camelots, peluches & pannes de poil, grisettes ou papelines; on en fait aussi des boutons, des ganses, des ceintures, des lacets, des aiguillettes, &c. Le poil de sanglier & de cochon sert aux Cordonniers & Selliers, & à faire aussi des brosses, des pinceaux, &c. Le poil de lapin & de lievre, & même celui des barbets, s'emploie dans les chapeaux.

Le *crin* sert à garnir des sommiers, des matelas, des chaises, des perruques, & à faire des bourses, des boutons, des tamis, des cordons de chapeau, des haires pour les Moines & pour les Brasseurs, des brasselets, des brosses, des formes pour les Meuniers à l'huile, &c. Les Cordiers crêpissent le crin de cheval ou de bœuf, en le faisant bouillir dans l'eau après l'avoir cordé, pour le friser & le mettre en état d'être employé par les Tapissiers, Selliers & autres artisans qui en font la consommation. Le crin plat est celui qui n'a pas eu cette façon : on le vend à la livre & au quintal : celui de bœuf & de vache est le moindre.

Les *cornes* & *ongles* des animaux servent à faire quantité d'ouvrages de corne; comme peignes, tablettes, cornets, écritoires, boutons, lanternes, manches de couteau; on les vend aux Cornetiers ou Refendeurs de cornes, qui les fendent, les redressent avec des fers chauds & autres instrumens, & les revendent aux Patenotiers pour en faire des chapelets, aux Ebénistes & aux Peigniers : ils ont le secret de les amollir & de les réduire en pâte, à peu près comme je le dirai de la corne de cerf. On se sert aussi des cornes & d'ongles pour faire la colle-forte, pour calciner le fer & pour faire l'acier; on en fait des cornets à Vachers & à Bergers, des cornes à amorcer le canon, des cornets à bouquin; & la pointe des cornes sert à garnir les bouts des fleches & des traits d'arbalêtre, &c. Les Paysans achetent des Peigniers les rognures de cornes au sac, pour les jetter au lieu de fumier sur les terres qu'ils veulent amander & échauffer, sur-tout pour y faire venir du lin.

Les *cordes de boyau*, dont on garnit les rouets, les raquettes, les instrumens de musique, comme luths, tuorbes, violons, violes, basses & vielles, se font

avec des boyaux de veaux, de moutons & de chats deſſéchés, & mis en petits filets qu'on tortille. La ſixiéme corde des baſſes de viole, & la dixiéme des grands tuorbes, ſont faites de cinquante filets de boyau, & il y en a qui ont juſqu'à cent pieds de long : on les tord & on les polit avec la prêle. Les anciens ne connoiſſoient pas l'uſage des cordes de boyau ; ils ſe ſervoient de cordes de lin.

Au reſte, j'ai expliqué les autres uſages auſquels le poil & les peaux de chevres, & généralement tout ce qu'on tire de ſa baſſe-cour, pouvoit être employé, & j'en ai marqué le détail à meſure que la matiere s'en eſt préſentée : il n'y a qu'à recourir aux Articles.

Commerce & débit du Miel, de la Cire & des Eſſaims.

Il y a de grands profits à faire ſur ces trois choſes, d'autant qu'il n'en coûte que quelques ſoins ſans la moindre dépenſe.

1°. Les eſſaims, qui en ſont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, ſur-tout quand on entend bien le gouvernement des abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant, & qu'on s'en fait un nom. Dans certains pays, il y a des gens qui ne font autre choſe que de chercher des eſſaims dans les bois, dans les creux d'arbres, dans les murs, &c. On peut d'autant plus aiſément ſe faire un revenu ſur la vente des eſſaims, qu'on peut tranſporter de deux cens lieues loin par bateaux des ruches qu'on fait venir de bons endroits & de bonnes mains.

2°. Le miel & la cire ſont un profit réel & conſidérable, qui revient au moins deux fois par an ; & ſi l'on ſçait bien gouverner ſes abeilles, elles donneront davantage ; & ce qu'elles feront, ſera meilleur.

J'ai vû de bons Economes qui, en faiſant la récolte de leurs ruches, ne tendoient preſque point au miel, mais beaucoup à la cire, & cela par deux raiſons. 1°. L'un & l'autre ſont meilleurs & plus purs quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre ſols la livre, & la cire en vaut vingt.

J'ai obſervé ailleurs que le miel & la cire tirés à la fin du printems, valent mieux que ceux de l'été, & ceux-ci mieux que ceux faits en automne ; & que les gros pains de cire ſont meilleurs, & ſe vendent toujours trois ou quatre ſols par livre plus que les petits pains à proportion.

Les fréquens uſages & la grande conſommation qui ſe font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, ſur-tout quand on eſt à portée des pays chauds, comme de l'Italie, de l'Eſpagne & des Indes, où l'on ne brûle que de la cire, à cauſe des chaleurs qui y fondent le ſuif : c'eſt pourquoi la cire, de quelque côté qu'on l'y porte, s'y paye argent comptant par préférence à toute autre marchandiſe. D'ailleurs, la cire ſe conſerve aſſez pour qu'on puiſſe attendre l'occaſion de s'en défaire à bon compte, quand on ne veut pas l'employer ſoi-même à en fabriquer des cierges, bougies & flambeaux. Nous avons donné ci-devant les différentes manieres de les faire, page 424.

Les meilleures cires jaunes de France ſont celles de la baſſe-Bretagne, qui peut ſeule en fournir tous les ans juſqu'à cent cinquante milliers de la plus belle & de la meilleure. Celles de Normandie & de Sologne tiennent le ſecond rang. Le Levant en fournit beaucoup & de bonnes ; mais il faut ſe méfier de celles qui viennent de Pologne, de Hambourg, du Nord & d'Amſterdam : ce ne ſont ſouvent que des cires refondues, mêlées de ſuif & de réſine. Le plus ſûr, autant qu'on peut, eſt de ne les point prendre en pains, mais en morceaux, comme elles arri-

vent du pays. Les cires de Bretagne & de Constantinople sont ordinairement hautes en couleur, ce qui désigne leur bonne qualité. Celles de Smirne sont d'un jaune tirant un peu sur le blanc, sans pourtant en être moins bonnes.

Commerce du Suif & de la Chandelle, du Sain ou Sain-doux, de l'Oing & des graisses & Flambarts.

Ces sortes de denrées ont leur utilité évidente dans notre Maison Rustique, tant pour le ménage intérieur, que pour le débit au-dehors; & il faut y mettre tout à profit.

Le *suif* differe de la graisse, 1°. en ce qu'il ne vient qu'aux animaux qui ruminent, qui ont des cornes, & qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts. 2°. Le suif ne se trouve qu'aux extrémités des muscles & aux membres. 3°. Après qu'il est fondu & refroidi, il s'endurcit, sonne & se rompt facilement; au lieu que la graisse est toujours molle, oléagineuse, & ne se peut rompre. 4°. Le suif n'entre point dans les alimens; il a de commun avec la graisse, que l'un & l'autre sont produits par les plus froides parties du sang: c'est pourquoi les animaux les plus froids en sont le plus chargés.

Les Bouchers de Paris, après avoir fait fondre leur suif, en remplissent des terrines ou des sébilles de bois, & l'y laissent refroidir; ce qui forme dans chaque terrine ou sébille une espéce de pain qu'on en retire quand il est froid & durci: chacun de ces pains est de cinq livres & demi juste; c'est ce qu'ils appellent une mesure de suif.

Il faut, pour faire du beau suif, qu'au sortir du corps de l'animal, il soit étendu sur des perches, afin qu'il ne s'échauffe pas, & ne point passer plus de six ou huit jours, sur-tout dans l'été, sans le faire fondre, parce que plutôt il est fondu, plus il est beau. Le suif, tel qu'on le tire du corps de la bête, & avant d'être fondu, se nomme *suif en branches*; & ce qui reste au fond de la poële après l'avoir fait fondre, s'appelle *cretons de suif*. On met & on donne à ces cretons la forme de grands pains ronds, qui peuvent être emploiés à différens usages.

Toutes les chandelles dont nous nous servons, sont faites de suif de bœuf en-dedans, & de suif de mouton en-dehors; ou bien on les fond ensemble autant de l'un que de l'autre. On en fait aussi de suif de mouton seul, parce qu'il est plus blanc & qu'il a plus de consistance que celui de bœuf. On emploie ces deux sortes de suif à plusieurs autres usages dans les médicamens & dans les arts: les Bouchers en font une partie considérable de leur commerce.

Le meilleur suif est toujours le plus nouveau, le plus ferme & sec, le mieux sonnant & le plus pur: c'est pourquoi il est défendu aux Bouchers de le saler, de le garder plus de huit jours, & de le falsifier, c'est-à-dire, d'y mêler, en le fondant, aucun suif de tripes, aucun sain, oing, flambart ni graisse, parce que tout cela ne peut pas faire de bonne chandelle; mais autre chose est de notre économie champêtre, qui veut qu'on emploie tout. La graisse de porc rend la chandelle coulante & puante.

Le suif de tripes est celui que les Tripieres tirent des intestins des bestiaux, qu'elles font cuire pour les vendre aux pauvres gens. Le bon suif se vend à Paris, en pains de cinq livres & demi, comme je l'ai déja dit, pour la distinguer de celui de tripes qui se vend en tinettes qu'elles appellent doublets, ou en futailles. Comme il approche beaucoup de la graisse, il est mou, il a peu de consistance, se liquefie aisément, & ne vaut rien à faire de la chandelle; mais il sert aux manufactures de savon, au corroi des cuirs, & à d'autres ouvrages où il entre de la graisse; il n'est pas même permis de les mêler avec le vrai suif.

Le suif de chevre n'est guères moins bon pour faire de la chandelle, que celui de mouton ou de bœuf; & de plus, il sert aux Corroyeurs dans l'apprêt de leurs cuirs : aussi ceux qui font des nourritures de ce bétail, ont grand soin d'engraisser les chevres quand elles vieillissent, pour en avoir le suif. On en fait grand commerce en Portugal pour l'Afrique.

Manieres de faire les chandelles. Elles se fabriquent de deux façons différentes, & on les distingue par chandelles plongées, autrement dit aux baguettes; & par chandelles moulées. Elles sont les unes & les autres plus ou moins grosses, selon le nombre de trempes qu'on leur donne, ou les différens moules dont on se sert en les travaillant; ce qui fait qu'il y a des chandelles des six, des huit, des dix, des douze, des seize & même des vingt à la livre; & de toutes ces espéces de grosseurs il s'en fait des longues & des courtes.

La *chandelle plongée* se fait ainsi : on prend du coton mollement filé, nommé bazat, qu'on tire de Leyde par la voie de Marseille, & on en fait des meches qui ne soient ni trop grosses ni trop fines, mais proportionnées à la grosseur & longueur qu'on veut donner aux chandelles; c'est-à-dire, que si on fait des chandelles de huit à la livre, longues de dix à onze doigts, on doit composer la meche de dix fils, pourvû que le coton ne soit point trop gros : mais, si ces chandelles de huit sont plus courtes de deux doigts, on augmente les meches de deux fils. On en fait de même pour les autres sortes de chandelles.

Pour tailler les meches, les Chandeliers se servent d'un *couteau à meche*, qui est une espéce de treteau ou petite table sur laquelle il y a une lame d'acier fort tranchante, qui est placée debout & à demeure : il y a aussi dessus cette table une broche de fer qu'on approche ou qu'on éloigne de la lame d'acier, suivant que les meches doivent avoir de longueur. La broche étant à la distance nécessaire de la lame d'acier, on plie le coton en deux à l'entour de cette broche, on en conduit les deux bouts jusqu'au tranchant de la lame, & on les coupe; puis on tortille un peu le coton entre les mains, pour former le collet, & empêcher en même-tems que les meches coupées ne se mêlent ensemble, ayant coutume de les laisser sur la broche de fer jusqu'à ce qu'elle en soit entiérement garnie, ou qu'il y en ait au moins assez pour faire une *brochée* de chandelle : on appelle ainsi la quantité de meches qu'on peut plonger à-la-fois dans le *moule*, qui est un vaisseau de bois de noyer, ayant la forme triangulaire, dans lequel les Chandeliers trempent les méches pour faire la chandelle plongée : ce moule a aussi un couvercle de bois, & est posé sur une petite table qui a des rebords; il peut contenir communément soixante à quatre-vingt livres de suif, & même plus.

Les meches étant ainsi taillées, on hache & on coupe par morceaux sur une table les pains de suif, & on les jette dans une poële, placée sur le feu, pour les faire fondre, ayant soin de remuer le suif de tems en tems, de crainte qu'il ne brûle. Quand il est entiérement fondu, on y jette un demi-septier ou un poisson d'eau, suivant la quantité de suif qu'on fait fondre, pour l'épurer & précipiter plus promptement au fond de la poële, les ordures qui peuvent y être mêlées. Les Chandeliers appellent cela *mettre le filet*. Lorsque le suif doit servir à faire les trois premieres couches des chandelles plongées, on ne doit point mettre d'eau, à cause que les meches étant encore toutes seches, s'imbiberoient aisément de cette eau; ce qui feroit que les chandelles seroient d'un mauvais usé, & qu'elles pétilleroient à mesure qu'elles brûleroient.

Le suif étant fondu, on le survuide au travers d'un tamis dans le moule du bois ou vaisseau triangulaire dont nous avons déja parlé.

Il faut avoir eu attention, avant de faire fondre le suif, de mettre & passer des baguettes, qu'on nomme *broches à chandelles*, au travers du collet des meches,

On en place seize, à égale distance l'une de l'autre, sur chaque broche, si ce sont des huit à la livre qu'on veuille faire ; mais, si ce sont des douze à la livre, on en place dix huit ; & ainsi des autres espéces de chandelles.

Aussi-tôt que le suif est dans le moule, on prend à-la-fois deux de ces broches ou baguettes chargées de meches, on les tient avec les deux mains par les deux bouts, on les éloigne l'une de l'autre en mettant le second & troisiéme doigt de chaque main, entre les deux baguettes, & on trempe les meches à différentes reprises pour les bien imbiber ; puis on les tient un instant en l'air au-dessus du moule, afin qu'elles s'égouttent ; & ensuite on met les broches sur l'établi, pour que les meches se séchent entiérement : on en fait de même des autres brochées. L'*établi* est une espéce de cage de bois, large de deux pieds & longue de deux toises, ayant plusieurs traverses sur lesquelles on place les brochées de chandelles.

Quand les meches ou brochées ont pris une certaine consistance, on les trempe une seconde fois dans le moule, de la même maniere que la premiere ; ensuite on les met à l'établi ; & quand elles y ont bien seché, on les prend de nouveau, on les plonge deux fois de suite, & on les remet encore sécher. Les autres trempes se font de même, excepté qu'on plonge les brochées trois fois de suite, au lieu de deux.

On donne plus ou moins de couches, suivant la grosseur que les chandelles doivent avoir ; mais il faut avoir soin, après chaque couche, de les mettre sécher à l'établi, & de les colleter en leur donnant la derniere, c'est-à-dire, leur faire le collet, ce qui se fait en les enfonçant dans le moule où est le suif, un peu au-dessus de l'endroit où toutes les autres trempes se sont terminées, de maniere que les deux branches de la meche restent séparées, & qu'elles fassent comme deux lumignons.

Quand les chandelles ont acquis entiérement leur grosseur, on en rogne le cul ou pied avec le *coupoir*, qui est une platine de cuivre plate & longue, ayant quatre petits pieds de fer, sous lequel on met un réchaud, fait exprès, en long, qui est rempli d'un feu modéré : on pose légérement sur cette platine plusieurs brochées de chandelles à-la-fois, ce qui en applatit le cul, en les fondant, & les unit parfaitement.

J'oubliois de dire que, quand le suif qui est dans le moule refroidit ou diminue, on doit en remettre du nouveau, qui soit bien chaud, & remuer le tout ensemble avec un bâton, appellé *mouvoir*, afin de l'entretenir toujours en état.

La *chandelle moulée* se commence comme la chandelle plongée, c'est-à-dire, qu'on taille les meches, qu'on coupe le suif par morceaux, qu'on le jette dans la poële, qu'on l'y fait fondre, qu'on l'écume, & qu'enfin on y met le filet d'eau, après cela on survuide le suif au travers d'un tamis, dans une caque ou tinette de bois, au bas de laquelle, & à deux ou trois doigts du fond, est un robinet ou cannelle, par où on le tire, pour le verser dans les moules à chandelles.

Pendant que le suif fond, ou bien avant de le mettre dans la poële, on prend les *moules* à chandelles, on passe dans chacun une meche, & on les place dans des trous faits exprès sur des tables, sous lesquelles il y a des espéces d'auges pour recevoir le suif qui peut tomber, en le versant dans les moules, qui sont ordinairement d'étain. On en pourroit faire de tout autre métal, comme plomb & fer-blanc, mais les chandelles n'en seroient pas si belles ni d'un si beau blanc. Ils sont plus ou moins longs & gros : aussi les nomme-t-on moules de six, des huit, des dix, des douze, suivant la grosseur des chandelles ausquels ils peuvent servir. On ne fait point de ces moules par-tout ; il n'y a que dans les grandes villes, comme Paris, Lyon, Rouen ; ceux des six se vendent à Paris vingt-deux sols, & les

huit, les dix & les douze, à proportion. Chaque moule est composé de deux piéces, qui sont la tige & le culot, qu'on joint & qu'on sépare, selon le besoin. La *tige* est un cylindre creux, au bout duquel, par en bas, est le *collet*, qui est fait en petit chapiteau cavé en dôme, avec une moulure en-dedans, & percé d'un petit trou au milieu, afin d'y pouvoir seulement passer la meche. A l'autre bout, est placé le *culot*, qu'on ôte & qu'on remet, comme je l'ai dit, suivant les différens besoins : il est fait en forme de petit entonnoir, pour verser le suif plus aisément dans le moule. Lorsqu'on veut passer la meche dans un moule, on prend l'*aiguille à meche*, qui est un fil d'archal, long de quatorze à quinze pouces, ayant un anneau à l'un des bouts, & à l'autre un crochet ; on passe cette aiguille dans le moule par le côté du culot, & on la fait sortir par le collet ; ensuite on attache la meche avec un petit bout de fil au crochet de cette aiguille, & on la retire ; ce qui fait que la meche suit l'aiguille, & qu'il n'en reste au-dehors que ce qui est nécessaire pour le collet de la chandelle ; puis on détache la meche de l'aiguille, & on l'attache, par le moyen du petit bout de fil, à un crochet, qui est au centre du culot, pour la tenir droite au milieu de la tige.

Les moules garnis de leurs meches étant placés dans les trous des tables, dont nous avons parlé ci-dessus, on prend un pot, on le remplit de suif liquide, qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, qu'on tire de la tinette par la cannelle ou robinet qui est au bas, & on le verse dans les moules.

Quand le suif des moules est refroidi, & que les chandelles ont pris de la consistance, on les en retire : pour cela, on ôte le culot de chaque moule, la chandelle qui est attachée au crochet, suit, & on détache le fil qui la tient ; ensuite, en la courbant un peu à l'endroit où elle étoit arrêtée, elle s'y casse proprement, & par-là on ne se trouve point dans l'obligation de lui faire le cul, comme on fait à la chandelle plongée.

Les chandelles étant finies, on les enfile par le collet à des baguettes, & on les expose dix à douze jours au grand air, pour les blanchir, ayant soin de les garantir de l'ardeur du soleil, qui les feroit fondre, & de la pluie ; ensuite on les met dans des boîtes, ou bien par paquets de cinq livres, qu'on enveloppe de papier *gris*. La saison la plus favorable pour faire la chandelle, est le printems, à cause que les petites gelées & la rosée la blanchit parfaitement.

Il y a des personnes qui prétendent que, pour avoir des chandelles très-blanches, qui ne coulent point, & qui durent deux fois plus que les autres, il faut jetter peu-à-peu une livre d'alun de roche en poudre, dans vingt livres de bon suif fondu, & remuer ensuite le tout avec un bâton ; mais j'ai vû des Maîtres Chandeliers qui n'ajoutoient pas grande foi à ce prétendu secret. Ils disent à la vérité que quand le suif est gras, & qu'il ne se détache pas aisément du moule, on peut y mêler de l'alun pour le sécher.

On nomme dans quelques Provinces, particuliérement en Anjou, *chandelle de rousine*, une espéce de chandelle composée de poix-résine & de mauvais suif, qui est faite pour l'usage des pauvres gens.

Arbres à suif. Le fruit de cannellier, qu'on trouve dans l'Isle de Ceylan, approche beaucoup du gland pour la ressemblance. Lorsqu'on le met bouillir dans de l'eau, il en sort une espéce d'huile qui surnage, & qui devient aussi ferme que le suif de mouton. On en fait des chandelles très-blanches, qui brûlent bien, & qui jettent une odeur fort gracieuse.

Le *sain* ou *sain-doux* est une espéce de graisse molle, qui vient aux animaux tout-à-fait terrestres, & c'est principalement celle qui est attachée au mésentere. Le porc en fournit plus qu'aucun autre animal. On bat & on fond cette graisse, pour en faire des beignets, de la friture, de la pommade, &c.

L'*oing* est la graisse de porc qui tient aux reins. Il en faut provision dans notre Maison Rustique, pour en frotter les essieux des roues, le rouleau des presses, &c. L'oing, qu'on appelle autrement *axonge*, est la graisse la plus molle & la plus humide du corps des animaux : elle est différente du lard, qui est une graisse ferme, & du suif, qui est une graisse seche. On se sert en médecine de l'axonge d'oie, de canard, de vipere & de plusieurs autres, même de celle de l'homme, qu'on estime beaucoup, pour résoudre & pour appaiser les tumeurs.

Ainsi il y a, suivant les Médecins, quatre sortes de graisses; la premiere, qui est molle & humide, s'appelle axonge ou oing, *pinguedo;* la seconde ou vraie graisse, est le sain-doux, *adeps;* la troisiéme, plus ferme & plus dure, est le lard, *laridum;* & la quatriéme, qui est plus seche & plus épaisse, est le suif, *sevum*.

Les *flambeaux* ou *flambarts* sont toutes les graisses qui se tirent des chairs qui en ont trop & que l'on dégraisse, ou qui se trouvent sur le bouillon, quand il est refroidi. Les Traiteurs, Rôtisseurs & Cuisiniers fondent toutes ces graisses avec celles qui tombent des viandes qu'ils font rôtir, & ils les vendent aux pauvres gens, ou bien ils les brûlent eux-mêmes dans leurs grandes lampes; ils en font aussi souvent flamber le feu pour le ranimer : tout sert en ménage. On fond cette graisse une seconde fois, pour l'épurer & pour la rendre plus semblable au sain-doux. On en consomme beaucoup dans les manufactures de savon, & pour l'ensimage des étoffes de laine : les Chandeliers en mettent même quelquefois dans leurs chandelles, quoique cela soit défendu.

Commerce sur Mer.

Ceux qui sont près de la mer, ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs denrées & effets, de quelque nature qu'ils soient; car on commerce de tout sur mer, grains, eaux-de-vie, vins, cidres, bieres, fruits, toiles, cordages gros & fins, bois, charbons, chairs, provisions & denrées de toute espéce. On peut, non-seulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont besoin pour l'entretien de leur équipage ou pour leur cargaison, mais on peut encore charger soi-même sur mer pour son propre compte, ou bien mettre à la *grosse aventure* ou à la *prime*.

La *grosse aventure* est de prendre ou donner des effets que l'on transporte d'un endroit à l'autre, & qui court les hasards du voyage pour le compte du donneur, sans aucun recours contre celui à qui il les a donnés. Je prends des marchandises pour les porter à Bordeaux, à la Rochelle ou à Nantes, à Lisbonne, à Cadix, à Barcelone, à Londres ou à Amsterdam : si elles arrivent à bon port, je paye le prix dont nous sommes convenus en les prenant; & si elles se perdent, je ne paye rien. La convention étant arrêtée & les marchandises livrées, le preneur les embarque; ensuite il fournit un contrat de grosse, qui est une espéce de lettre de change du montant, suivant les conventions, sur un Particulier de l'endroit où l'envoi est fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la grosse, peut se faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correspondance au lieu de l'envoi; mais cela est rare entre gens qui se mêlent de mettre à la grosse. A quoi ils prennent garde pour réussir, c'est d'abord à la fortune ordinaire de celui sur qui roule l'embarquement, & ils réglent assez souvent leurs espérances sur la réputation qu'a le maître du vaisseau d'être heureux ou malheureux : outre cela, on prend garde si les mesures de l'embarquement sont bien prises, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandises qui composent la cargaison; & pour avoir lieu d'espérer de plusieurs côtés, ou pour qu'un bon voyage en récompense un mauvais, on partage

tage sur plusieurs vaisseaux ce qu'on veut mettre sur mer : il est rare qu'on n'y réussisse pas, sur-tout quand on est un peu entendu à profiter des saisons & des occasions, qui font renchérir les marchandises, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la grosse aventure, ne veut pas courir tout le risque, il peut faire assurer ses effets, en payant la prime aux Assureurs.

La *prime* est l'intérêt que l'Assuré donne à l'Assureur pour l'assurance, & cet intérêt se nomme *prime*, parce qu'il se paye d'avance. J'envoie de la marchandise ou de l'argent, ou bien j'ai donné de l'argent ou envoyé des marchandises à la grosse aventure : pour n'en pas courir le risque, je m'adresse à la Chambre des Assurances, où sont plusieurs Associés, que l'on nomme *Assureurs*, à qui je donne un certain profit, qu'ils appellent *prime*, moyennant lequel ils me promettent, par un contrat, que l'on nomme *police d'assurance*, qu'en cas que le vaisseau fasse naufrage, ou soit pris par les Corsaires ou par les Ennemis, ils me payeront une somme dont nous serons convenus.

S'il n'y a point de Chambre d'Assurance, on peut contracter, pour le même effet, avec des Particuliers ; & la prime avec les uns ou les autres est de quatre, cinq, huit, & dix pour cent, plus ou moins, selon que le voyage est long & dangereux ; car c'est l'Assureur qui court risque, jusqu'à ce que le vaisseau soit arrivé au lieu où les marchandises doivent être débarquées.

On assure quelquefois sur bonnes ou mauvaises nouvelles, comme quand on craint qu'un vaisseau ne soit perdu, à cause qu'on n'en a eu aucune nouvelle : en ce cas, la prime est considérable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, suivant la convention ; & si l'on se fait assurer de tous événemens prévus & non prévus, les Assureurs sont tenus du feu ou du naufrage arrivé par la faute du Patron.

Ils ont sur les côtes de Normandie une autre sorte de prêt à la grosse aventure, qu'ils appellent *bodinerie ;* il est assigné sur la quille ou *bodine* du vaisseau, & l'on y hypothéque, non-seulement le corps du vaisseau, mais encore les marchandises qui y sont chargées. La bodinerie differe du contrat d'assurance, en ce qu'on ne paye point de prime, & qu'il n'est rien dû en cas de naufrage ou prise ; mais seulement quand le vaisseau arrive à bon port, on paye la somme principale, avec l'intérêt ou profit maritime stipulé dans le contrat. C'est au créancier à prouver devant les Juges de l'Amirauté, que le navire est arrivé à bon port, pour rendre le contrat de la bodinerie exécutoire, & établir son droit de créance ; ce qui n'est point dans les polices d'assurance, où c'est à l'Assuré de justifier la perte ou prise du navire, pour son remboursement de la chose assurée.

CHAPITRE II.

Usages & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour, pour la nourriture & la santé.

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

CE que nous avons dit, jusqu'à présent, du ménage de la basse-cour, en sont proprement les profits ordinaires & naturels ; mais, outre cela, on fait valoir, à beaucoup d'autres usages, tout ce qui se tire de la basse-cour, & il est bon de sçavoir à quoi on peut faire servir tout ce que l'on a ; c'est le moyen de ne rien

perdre, d'autant que tout cela sert en alimens ou médecine. Ainsi c'est toujours l'homme qui en est l'objet précieux; & comme tout est fait pour son usage, il faut expliquer non-seulement ce qui peut grossir sa bourse, mais encore ce qui peut contribuer à sa nourriture, ou intéresser sa santé. Cela est ici d'autant plus utile, que, manquant souvent à la campagne de Médecins & des autres secours nécessaires, à la santé on trouvera, dans ces instructions sur les qualités & les usages des denrées champêtres, & dans ce que nous dirons, au second Tome, sur les Simples & l'Apothicairerie familiere, de quoi se conserver en santé par précaution, ou de quoi la rétablir, en employant, en remédes, les choses qui y sont les plus communes.

L'Abeille a cette vertu, qu'étant séchée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de lésard, une espéce de léniment dont on frotte la tête ou les tempes pour les garnir de cheveux.

Le *beurre de cire* est une huile blanche & épaisse qu'on tire de la cire jaune, par le moyen de la Chymie; elle ressemble assez à du beurre, & c'est pour cela qu'on la nomme *beurre de cire*. De ce beurre, on tire une seconde huile, claire comme de l'eau; elles sont excellentes, l'une & l'autre, pour les engelures.

Le *marc de mouches*. On appelle ainsi les ordures qui restent dans les sacs après que la cire en a été tirée par la presse; il sert pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le *miel*. Outre que le blanc se mange quelquefois seul, & s'emploie en confitures & en tisanes pectorales, & que le jaune soit d'un usage fort commun en Médecine, soit pur ou composé, on tire encore de l'un & de l'autre, par les opérations de la Chymie, une eau, un esprit, un sel, une huile, &c. qui ont toutes leurs vertus & utilités.

La *propolis*, qu'on trouve dans les ruches, est estimée souveraine pour les maladies de nerfs & pour les plaies. Au surplus, pour tout ce qui regarde les mouches à miel, *voyez* ce qui en a été dit ci-devant au Chapitre qui les concerne.

L'Agneau est un mets délicat, dont on mange depuis Noël jusqu'à la Pentecôte: il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & délicate: il est humectant & rafraîchissant, nourrit beaucoup, adoucit les humeurs âcres; mais il est indigeste, sur-tout quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit: il convient aux jeunes gens bilieux, mais les personnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent en manger peu. Le *fiel* d'agneau passe pour être propre dans l'épilepsie; on en prend, depuis deux gouttes jusqu'à huit, dans une liqueur appropriée. La *caillette* d'agneau ne sert pas seulement pour faire cailler le lait, elle est encore estimée propre pour résister au venin: au surplus, comme les agneaux sont l'espérance du troupeau, on en défend quelquefois la vente pour regarnir les troupeaux.

L'*aliment* le plus parfait est celui dont les parties ont le plus de disposition à se tourner en notre substance, c'est-à-dire, en cette humeur balsamique, qui fait le soutien de la vie, & d'où les sucs, qui nous composent, tirent toute leur vertu: c'est pourquoi les meilleurs alimens se trouvent dans la chair des oiseaux, des quadrupedes & des volailles qui nous servent de nourriture. Au surplus, *voyez* Animaux.

L'Allouette est fort délicate, de bon goût, d'un bon suc, nourrit beaucoup, & se digere facilement. On doit les choisir grasses & bien nourries: elles conviennent à toutes sortes d'âges & de tempéramens, sur-tout en automne, où elles sont plus grasses & plus délicates qu'en toute autre saison. Le *cœur* & le *sang* de l'allouette sont estimés propres pour pousser par les urines, & pour guérir les coliques venteuses & néphrétiques.

L'Ane. Il faut remarquer que le *lait d'ânesse* est bon à bien des choses, comme nous le dirons ci-après au mot *Lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'ânon est bonne à manger & à mettre en pâte; mais le morceau n'est pas assez friand ni assez fin pour que l'on s'avise de tuer ses ânons pour la table, ou de les manger quand ils sont morts de maladie. Le *sang* de l'âne est sudorifique; il agit par son sel volatil, & la dose est d'une dragme : sa graisse est résolutive; son urine est bonne pour la gale, la goutte, la paralysie & les maladies des reins; on l'applique extérieurement. Sa *fiente* est bonne pour arrêter le sang : l'ongle de son pied a beaucoup de sel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'épilepsie : la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Les Animaux terrestres nourrissent plus que tous les autres. Les volatils sont, la plûpart, plus agréables & plus délicats que les terrestres, & ils se digerent plus facilement. La *chair musculeuse* est la partie des animaux la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & qui est le plus en usage; elle compose la plus grande portion de l'animal. Ceux qui sont trop jeunes ou qui tettent encore, ont une chair tendre, molle, visqueuse, chargée d'humidités superflues, & elle tient souvent le ventre libre : celle des animaux plus avancés en âge est plus ferme & de meilleur aliment; mais celle des animaux vieux devient seche, dure & difficile à digérer. Suivant les divers pays, la chair des animaux a un goût & des qualités différentes : celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres : au contraire, ceux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur, ont la chair salutaire, nourrissante, facile à digérer, de bon suc & de bon goût. Les alimens font aussi beaucoup de changement à la chair des animaux : ainsi il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un lapin de garenne d'avec celle d'un clapier, & celle du cochon de basse-cour, d'avec celle du cochon sauvage, qui est le sanglier. Comme les animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus séche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourrissante, plus grasse & plus aisée à digérer, que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le *foie* est ordinairement d'une substance compacte, serrée, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions; cependant il differe beaucoup, suivant l'espéce, l'âge & les alimens de l'animal : par exemple, on mange avec délices les foies gras des poules, poulets, poulardes, chapons, oies, & des jeunes cochons qu'on a nourris avec de la farine, du lait, des figues seches, des feves & autres alimens pareils : on fait encore assez de cas des foies de veaux; mais ceux de plusieurs animaux, avancés en âge, sont de mauvais alimens. Pour connoître les animaux qui ont le foie altéré, les Bouchers poussent & pressent l'œil au petit angle; & si le bouton, qui est au grand angle paroît blanc, c'est un signe certain que l'animal est pourri, suivant leur langage : en effet, on lui trouve le foie tuméfié, les vaisseaux biliaires remplis de peaux, la graisse molle & aqueuse, &c.

La *rate* produit toujours un suc grossier, épais, mélancolique : elle est de dure digestion.

Les *reins*, qu'on appelle communément *rognons*, sont ordinairement d'une substance solide, compacte & difficile à digérer : cependant il y a quelques jeunes animaux, dont les reins sont assez tendres & de bon goût, comme ceux d'agneau, de veau, de cochon de lait, & autres.

Le *cœur* est un muscle d'une substance fort solide & compacte, par conséquent

un peu difficile à digérer ; cependant, quand il eſt bien cuit, il nourrit beaucoup, & produit un aſſez bon ſuc.

Le *poumon* eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, légere, facile à digérer, & aſſez nourriſſante ; il peut paſſer pour un bon aliment.

Les *glandes* ſont preſque toutes tendres, friandes, agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digérer, ſur-tout quand l'animal étoit ſain & bien nourri.

Les *teſticules* ont une ſaveur forte & déſagréable dans les vieux animaux; mais dans les jeunes, ils ſont d'un goût aſſez délicat, & ils produiſent un bon ſuc.

Le *nerf de bœuf* ſert ſéché ; & quand il eſt réduit en maniere de filaſſe, longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines groſſes cardes de fer, il s'emploie à nerver, avec de la colle-forte, les arçons des ſelles, & les panneaux des chaiſes & carroſſes : on s'en ſert auſſi pour les battoirs des joueurs de longue paume.

La *langue* ſurpaſſe toutes les autres parties par ſon goût excellent ; elle eſt d'un bon ſuc : les langues d'agneau, de mouton, de cochon, ſont fort aiſées à digérer ; celle de bœuf, eſt un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt très-agréable, & nourrit beaucoup. Les langues de bœuf ſe vendent fraîches, par les Bouchers, aux Charcutiers, Traiteurs & Cuiſiniers, qui les ſalent, les fument, & les fourrent. Il vient de Tours, de Blois, d'Orléans & de Troyes, quantité de langues de mouton & de porc, ſalées & fumées ; celles d'Anjou & du Maine ont la gorge entiere du porc. On ſale auſſi des langues de morue en baril.

Les *pieds*, & les autres extrémités, qui ſont toutes compoſées des membranes, tendons & cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant. Elles ſont naturellement difficiles à digérer ; c'eſt pourquoi on ne ſe ſert que de celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il ſe peut, qui tette encore.

La *cervelle*, la *moëlle* de l'épine, & la *graiſſe*, ſont d'une ſubſtance inſipide ; difficile à digérer, propres à produire un ſuc groſſier & épais, à exciter des nauſées, & abattre l'appétit.

Les *os* même ſervent parmi les alimens ; on en tire une eſpéce de bouillon ou de gelée fort nourriſſante.

La *moëlle de bœuf* eſt bonne pour faire des ragoûts, des tourtes. Les Médecins eſtiment, premiérement la moëlle de cerf, enſuite celle de veau, puis celle de taureau, celle de chevre, enfin celle de mouton.

L'*eſtomac* & les inteſtins des animaux, étant d'une ſubſtance membraneuſe, ils ſont auſſi durs, viſqueux, & difficiles à digérer.

Le *ſang* des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, (car on ne l'emploie jamais ſeul & tel qu'il ſort des veines,) eſt toujours difficile à digérer ; il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de taureau, bû auſſi-tôt qu'il eſt tiré, empoiſonne. Le ſang dont nous nous ſervons le plus ſouvent en alimens, eſt le ſang de cochon ; celui de lievre eſt encore aſſez agréable : on ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres animaux, plutôt dans la Médecine que dans les alimens : celui d'un bouc au-deſſous de cinq ans eſt fameux, ſur-tout pour la guériſon des pleuréſies, & pour le briſement de la pierre.

La Bécasse & la Bécassine fortifient, reſtaurent, nourriſſent beaucoup, & produiſent un aſſez bon aliment, parce qu'elles contiennent des ſucs fort épurés ; elles excitent le lait & la ſemence, mais elles échauffent beaucoup quand on en uſe avec excès ; elles ſe digerent avec peine, particuliérement quand elles ſont vieilles ou maigres : c'eſt pourquoi il faut les choiſir jeunes, tendres & fort graſſes ; l'hiver eſt la ſaiſon qu'elles ſont meilleures.

La Becfigue est nourrissante, de bon suc, & facile à digérer; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, convient aux convalescens, & est estimée propre pour éclaircir la vûe : il faut la choisir jeune, grasse, tendre, & principalement dans le tems que les figues & les raisins sont mûrs.

Le Belier n'est guères d'usage dans les alimens, à cause de son odeur désagréable, & de sa saveur forte, qui approche de celle du bouc : cependant, quand le belier n'est plus propre à saillir, on le fait tourner & on l'engraisse; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne soit jamais si bon que le mouton, ni même que la brebis.

Le Beurre, pour être bon, doit être frais & d'un bon goût; il est nourrissant & pectoral, il lâche le ventre, & adoucit l'âcreté des poisons corrosifs : on s'en sert pour résoudre les tumeurs, & pour calmer les inflammations, lorsqu'il est appliqué extérieurement : on l'emploie dans les clysteres pour le flux de sang & la dyssenterie. L'usage trop fréquent du beurre est dangereux, il affoiblit l'estomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup, & excite des nausées, sur-tout quand il est vieux. Plus le lait contient de parties huileuses & grasses, plus il fournit de beurre : c'est pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre.

Le beurre est d'un usage fort fréquent dans les ménages; il n'est guères de sauces où il n'entre. Le beurre, après qu'il est battu, laisse un lait qu'en de certains endroits on appelle *battis*, & en d'autres *babeurre* : c'est une espéce de *serum*, qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *beurre salé* est moins salutaire que le frais, à cause de la fermentation intérieure qui a exalté & désuni les principes huileux qui en font la bonté.

Quant au *beurre fondu*, il n'est propre que pour les fritures, & il est meilleur à cet usage que les autres, parce que le feu, ayant dissipé les parties séreuses, il n'y reste plus que les huileuses, qui s'enflamment aisément, & donnent belle couleur à ce qu'on y fait frire.

Le beurre ne convient point aux personnes bilieuses : quand il est vieux, il est désagréable & mal-sain; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une âcreté dangereuse, & devient plus propre à pervertir les alimens, qu'à les assaisonner; c'est pourquoi les sauces au beurre roux, & les fritures, causent ordinairement beaucoup de rapports : cela n'empêche pourtant pas que le beurre ne soit bon, non-seulement comme assaisonnement, mais encore comme aliment & comme médicament : étant mangé sur du pain, le matin à jeun, ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'estomac & le purge; il préserve même de la pierre, par un suc doux & glissant qu'il produit; si on le prend à jeun, & qu'on y mêle un peu de sucre, il est excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher : le suc de souci ou de coqueret, qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & très-sain.

Le *Beurre de cire*. Voyez *Abeille*.

Le Boeuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe guères, & rend les gens sains & vigoureux; il resserre un peu le ventre : plus il est jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il est. Plusieurs choses tirées du bœuf, servent en Médecine, comme son fiel, sa fiente, ses cornes, sa graisse & sa moëlle. Son *fiel* guérit les ulceres de l'anus; étant mêlé avec du suc de poireaux, & en le distillant dans l'oreille, il guérit les bourdonnemens; il fait aussi mourir les vers des enfans, en leur en frottant le nombril : on s'en sert encore pour faire jaunir l'airain & les cuirs. Sa *moëlle* aide à la digestion, & elle amollit les tumeurs dures & squirrheuses. On guérit les piquûres des mouches à miel avec la *fiente de bœuf*, & elle résout toutes sortes d'enflures, & principalement celle des testi-

cules, en l'appliquant dessus avec des fleurs de camomille & de mélilot.

Le Bouc s'emploie peu parmi les alimens, à cause de son goût & de son odeur fort désagréable; cependant il engraisse beaucoup & fournit un bon aliment quand il a été châtré jeune. Le *suif* & la *moëlle* du bouc, sont propres pour ramollir, résoudre & adoucir; ils fortifient aussi les nerfs. Son *sang*, principalement celui qui a été tiré de ses testicules, ayant été séché au soleil, est bon pour résister au venin, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, pour la pleurésie, pour dissoudre le sang caillé, & pour la pierre: on en prend depuis vingt grains jusqu'à deux dragmes.

La Brebis. La chair de brebis est beaucoup plus en usage que celle de belier, mais beaucoup moins que celle de mouton, parce qu'elle est fade, visqueuse & propre à produire des humeurs grossieres & un mauvais suc: cependant, quand les brebis sont grasses, & avec cela, jeunes, elles sont d'un assez bon aliment, & souvent on les fait passer, à la boucherie, pour du mouton.

La Caille nourrit beaucoup, donne de l'appétit, & produit un bon suc; sur-tout quand elle est jeune & grasse, mais il en faut user avec modération. La *graisse* de caille est propre pour emporter les taches des yeux, & sa *fiente* séchée & pulvérisée, est bonne pour l'épilepsie.

Le Caillé. *Voyez* Lait.

La Cervelle. *Voyez* Animaux.

Le Canard nourrit beaucoup, & c'est un aliment solide, mais il se digere difficilement, sur-tout le domestique: il faut le choisir tendre, jeune & gras; & plus il est nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur, plus il est agréable & salutaire. Le *foie* du canard est d'un goût agréable, & il arrête le flux hépatique. Sa *graisse* adoucit, résout & amollit. Pour guérir la colique venteuse, on applique sur le ventre, un canard tout chaud, aussi-tôt qu'il a été ouvert.

Le Chapon, sur-tout quand il est jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon suc, restaure, & se digere facilement; il est propre dans la phthisie & dans la maladie de consomption. Le bouillon de chapon est d'un grand usage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les chapons sont plus estimés, est vers six à huit mois; le chapon, non plus que le poulet, ne produit point de mauvais effet.

La Chevre sert peu en alimens, à moins qu'elle ne soit jeune; car, sans cela, elle est dure & difficile à digérer; en récompense elle nourrit & fortifie beaucoup: on l'accommmode comme le mouton. Sa *fiente* est résolutive & détersive; elle desséche & aide à la digestion: si on la prend intérieurement, elle est bonne pour lever les obstructions des visceres: on l'applique aussi extérieurement pour résoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut atténuer les humeurs.

Le Chevreau nourrit beaucoup, produit un bon aliment, & se digere aisément, pourvû qu'il soit fort jeune, il passe même pour très-salutaire aux convalescens épuisés de maladies; il sent pourtant toujours quelque goût de bouquin: c'est pourquoi, comme on l'accommode en tout comme l'agneau, les Rôtisseurs laissent un peu de peau & de laine à la queue de l'agneau, pour marquer que ce n'est pas du chevreau. Le *fiel* de chevreau, incorporé avec le pain, le blanc d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit la fiévre quotidienne.

Le Cochon, sur-tout quand il n'est ni trop jeune, ni trop vieux, nourrit beaucoup, solidement, & lâche un peu le ventre; mais il se digere difficilement, passe pour être contraire aux goutteux: les vieillards & les personnes foibles, dé-

licates & oisives, ne s'en accommodent point : la chair du cochon châtré est plus grasse, plus succulente & de meilleur goût. La chair de truie n'est pas d'un si grand usage, parce qu'elle n'est pas si agréable que celle du cochon. Pour le cochon de lait, il n'est pas si salutaire qu'un cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux. La *panne* de cochon sert en Médecine, pour amollir & résoudre. Le vieux *lard* fondu & coulé, est bon pour les pustules de la petite vérole, & pour déterger & consolider les plaies. La *fiente* de cochon appliquée extérieurement est résolutive, propre pour arrêter le saignement de nez, pour l'esquinancie & pour la gale ; & le *fiel* de cochon fait croître les cheveux, déterge & guérit les ulceres de l'oreille.

Le Coeur. *Voyez ci-devant* Animaux.

Le Coq a la chair seche, de peu de goût, & difficile à digérer ; c'est pourquoi il est peu en usage : il n'y a que la crête de cet oiseau qui soit un bon manger. On emploie le coq pour les bouillons ; on choisit même, pour cela, les plus vieux : ce bouillon est apéritif & détersif, il lâche un peu le ventre ; il nourrit, restaure & fortifie beaucoup. On prétend que les *parties génitales* du coq, sur-tout quand il est jeune, conviennent aux personnes maigres & atténuées, & excitent la semence. La *graisse* de coq sert, en Médecine aux mêmes usages que celle de poule. Le *cerveau* du coq est estimé bon pour arrêter le cours de ventre, & son *fiel* est convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *coq d'Inde* a la chair un peu plus ferme, & fournit un aliment plus solide & plus durable que le chapon & le poulet : du reste il est à peu près de même nature.

L'Estomac. *Voyez-ci-devant* Animaux.

L'Eau, pour être bonne, doit ressembler à l'air pur, c'est-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur : il faut, de plus, qu'elle soit médiocrement fraîche ; qu'elle s'échauffe & se refroidisse aisément ; qu'étant évaporée sur le feu, elle ne laisse aucun sédiment sensible ; que les légumes y cuisent aisément, & enfin qu'elle ne soit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fondues, comme sont ordinairement, en Carême, les eaux de rivieres : ce qui doit obliger, alors, ceux même qui sont accoutumés à ne boire que de l'eau, mais qui n'en pourroient avoir d'autre, de corriger leur boisson par un peu de vin. Il y a des personnes qui ne jugent de l'eau que par son poids : plus elle est légere, meilleure elle est. Nos ménageres l'estiment bonne quand elle dissout bien le savon.

L'eau de fontaine est meilleure que celle de la plûpart des puits, parce que la derniere est croupissante, & contracte par-là une grossiéreté qui est très-nuisible à l'estomac. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus souvent que l'on peut, & ne point couvrir le puits ; car plus elle a d'air, plus on en tire, & plus on la bat, plus elle se subtilise.

L'eau de citerne est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau qui s'est élevée en l'air, & par conséquent une eau subtile & délicate, qui, en s'élevant ainsi, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre. Elle est bonne, surtout, quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans le printems & dans l'automne, parce qu'alors, le nitre de l'air n'est pas si grossier qu'en hiver ; car ce n'est qu'à cause de la grossiéreté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme sont, par exemple, plusieurs fontaines qu'on ne voit qu'au printems, lesquelles causent des coliques & des dyssenteries ; ce qui ne vient que de ce que ces rivieres ou fontaines sont produites par des neiges fondues, & abondent, par conséquent, en parties gros-

fieres & nitreufes, qui caufent ces effets : c'eft pour cela que, généralement parlant, toutes les eaux font meilleures en été & en automne, qu'en hiver & au printems. On prétend que le plomb, par lequel paffent la plûpart des eaux des fontaines artificielles, auffi-bien que la groffiéreté des neiges, contribuent à rendre les obftructions & les dyffenteries ordinaires à ceux qui en font leur principal ufage, comme on fait à Paris. Comme l'eau eft moins bonne en hiver, & principalement en Carême, à caufe des impuretés qu'elle contracte par la fonte des neiges & des glaces, on peut corriger ce défaut en la filtrant avec foin : cela fe fait communément en la faifant paffer par le fable : la pierre de Méxime eft excellente pour cet effet, mais elle eft rare.

L'eau de riviere eft meilleure que celle de puits, parce que celle-là fe fubtilife en roulant, & s'affine davantage : celle d'étang eft très-mauvaife, par une raifon contraire, & celle de marais encore plus.

L'eau confervée quelque tems, eft meilleure que celle qui vient d'être puifée, parce que par le repos, elle fe décharge de fes parties terreftres.

Les vaiffeaux les plus propres pour conferver l'eau, font ceux de verre, de terre, & de bois ; mais les derniers font moins fains, parce que l'eau en diffout des parties ligneufes & falines, qui la corrompent en peu de tems.

L'eau rafraîchit & humecte confidérablement ; & étant prife en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les fels groffiers, & elle fert de véhicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les vifceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut caufer l'hydropifie & beaucoup d'autres incommodités. L'eau de neige & la glace font mal-faines, principalement dans les pays tempérés ; & l'eau trop froide peut congeler les liqueurs du corps & arrêter leur cours. Au furplus, quand elle eft bien légere, claire & pure, elle convient en tout tems, à toute forte d'âge & de tempérament ; mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux fanguins.

L'ETOURNEAU, pourvû qu'il foit jeune & gras, eft nourriffant, de bon fuc, & propre pour l'épilepfie : il convient à toutes fortes d'âges & de tempéramens ; mais s'il eft vieux ou malgre, il eft dur & de mauvais goût.

Le FAISAN. Sa chair eft délicate, fort nourriffante, de bon fuc, folide & fortifiante ; elle fe digere aifément, rétablit les étiques & les convalefcens, & convient aux épileptiques & aux perfonnes attaquées de convulfions : il faut le choifir jeune & gras ; il eft meilleur en automne qu'en tout autre tems. La graiffe du faifan appliquée extérieurement, fortifie les nerfs, réfout les humeurs, & diffipe les douleurs du rhumatifme.

Les FARINES fervent principalement à faire du pain, comme nous le dirons ci-après, à l'article du Pain ; mais elles fervent encore à plufieurs autres ufages. Par exemple, la farine de *froment* eft employée pour faire de la bouillie ; elle humecte & nourrit beaucoup : cet aliment eft très-agréable au goût, & fort fain ; auffi en nourrit-on les enfans à la mammelle. La farine de *méteil* n'eft guères propre en aliment, que pour faire le pain ; les gens de la campagne en font de la bouillie, & les Ouvriers en font de la colle : on fe fert beaucoup de cette farine, à la campagne, pour blanchir de l'eau, qu'on donne à boire aux beftiaux, quand ils font malades. Pour la farine de *feigle* pur, on ne voit pas qu'elle puiffe être utile en aliment, que pour en faire du pain : en Médecine on en fait des cataplafmes réfolutifs ; on la donne en breuvage, avec de l'eau, au bétail, pour le rafraîchir. La farine d'*avoine*, qu'on appelle autrement, *gruau*, humecte & adoucit beaucoup ; il excite le fommeil, il rafraîchit, il reftaure les corps atténués de maladies : on le prend en tifane & en décoction, dans du lait ou de l'eau. Le meilleur gruau eft celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*orge*

L'*orge mondé* est un orge dépouillé de sa peau, qu'on prend aussi en décoction, dans de l'eau ou dans du lait : cet orge pris ainsi est rafraîchissant & nourrissant ; il est aussi fort agréable au goût ; il a les mêmes vertus que le gruau, si ce n'est qu'il nourrit moins : on doit le choisir nouveau, bien nourri, blanc & sec : le meilleur est apporté de Vitry-le-François.

Le *millet*, réduit en farine, sert non-seulement à faire du pain, mais encore des cataplasmes résolutifs.

Il y a aussi la farine des *feves*, dont on ne se sert point en aliment. Les Perruquiers en font usage pour dégraisser leurs cheveux : nous l'employons à bien des remédes pour les chevaux & les bestiaux.

La FAUVETTE a les mêmes vertus que la becfigue. Voyez ci-devant *Becfigue.*

Le FOIE Voyez ci-devant *Animaux.*

Le FROMAGE, étant la partie du lait la plus grossiere, nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, mais difficile à digérer quand on en mange trop ; au lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digestion, parce qu'alors il sert de ferment aux autres alimens. Il faut qu'il ne soit, ni trop nouveau, ni trop vieux ; il est alors plus salutaire, parce qu'il a moins d'humidité, & qu'il est devenu plus aisé à digérer par la petite fermentation qu'il a soufferte ; au lieu que, quand il est trop nouveau, comme il est mou & chargé d'humidité, il est pour lors pesant sur l'estomac, venteux & difficile à digérer ; il est pourtant fort nourrissant, & lâche médiocrement le ventre. Quand, au contraire, il est trop vieux, il est sec, piquant, brûlant sur la langue, d'une odeur forte & désagréable, échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, & rend le ventre paresseux. Le fromage est beaucoup plus agréable & plus sain, quand le lait, dont on le fait, n'a point été écrémé : le sel rend aussi le fromage de meilleur goût, & il s'en conserve plus long-tems. Le fromage de brebis se digere plus facilement que celui de vache ; mais il ne nourrit pas tant, & il n'est pas si agréable : celui de chevre est beaucoup moins estimé ; cependant il se digere assez aisément. Le fromage vieux & aigre, appliqué extérieurement, appaise les douleurs de la goutte.

La GELINOTTE de bois a la chair extrêmement tendre, délicate & très-aisée à digérer, parce qu'elle n'est nullement fibreuse : c'est pourquoi elle nourrit beaucoup & fournit les sucs les plus épurés : on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques.

Le GUIGNARD contient les mêmes principes que l'ortolan. Voyez *Ortolan.*

La GRAISSE. Voyez *Animaux.*

La GRIVE excite l'appétit, fortifie l'estomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon suc : elle est bonne pour l'épilepsie & pour les convalescens ; elle est plus délicate & plus agréable en automne & en tems froid : il faut la choisir, autant qu'on le peut, jeune & grasse.

Le GRUAU n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossiere. Au surplus voyez *Farine d'avoine.*

La GRUE n'est guères en usage parmi les alimens, cependant quand elle est jeune & tendre, elle est assez délicate ; elle nourrit beaucoup, & l'aliment en est solide, mais un peu difficile à digérer. On l'estime propre pour la colique venteuse, pour éclaircir la voix, augmenter la semence, & fortifier les nerfs. La graisse de grue ramollit les duretés, & en en mettant dans l'oreille, elle guérit la surdité : sa tête, ses yeux & son ventricule sont bons pour les fistules & pour les ulcères variqueux.

Les INTESTINS. Voyez ci-devant *Animaux.*

Le LAIT differe beaucoup suivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & suivant la différente saison où on le prend. On doit le choisir blanc, d'une consistance médiocre, d'une bonne odeur, d'une saveur tout-à-fait

exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur & de salure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne soit ni trop jeune, ni trop vieux, & qui soit sain & gras. En général, le lait, qui a ces qualités, se digere aisément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur séminale, rétablit les étiques & les personnes maigres & atténuées, appaise les ardeurs d'urine & les douleurs de la goutte, adoucit les âcretés de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corrosives, & il est propre dans les dyssenteries & dans les diarrhées causées par des humeurs picotantes; mais il incommode quelquefois l'estomac & les intestins, parce qu'il les gonfle en se raréfiant : il est pernicieux dans la fiévre, & à ceux qui sont sujets aux catarrhes pituiteux ou qui ont des obstructions; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en sels acides, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fiévre, ou quand il trouve un estomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter, par ses parties grossieres, les viscosités & les humeurs qui causent les catarrhes & les obstructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le lait soit le plus nourrissant, & même le meilleur & le plus salutaire de tous les alimens. Dans les premiers tems. c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourrissoit presque que de laitage; il est encore en usage chez toutes les Nations du monde; actuellement la plûpart des simples habitans du Nord, même de la Hollande septentrionale & de la Frise, ne vivent encore que de laitage, & ne boivent que du petit lait, quoiqu'ils soient sains & forts, toute leur vie.

Le *lait de femme* est fort tempéré, très-propre pour les étiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goutte; & c'est le lait qui a le plus de rapport avec notre constitution naturelle.

Le *lait d'ânesse* s'y rapporte beaucoup pour sa consistance & ses vertus : il est très-employé pour la phthisie & les autres maladies du poumon, il est pectoral, humectant, restaurant & rafraîchissant, plus clair, plus léger & plus facile à digérer que les autres laits, parce qu'il est plus séreux; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine, sur les yeux ou ailleurs, soulage les goutteux, engraisse & donne la liberté au ventre; mais on prétend qu'il faut faire étriller, tous les jours, l'ânesse dont on prend le lait, parce qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de sa peau, & par-là, on facilite le passage des vapeurs fuligineuses, qui, sans cela, se mêleroient avec le lait, & en altéreroient la qualité.

Le *lait de chevre* a moins de sérosité que celui d'ânesse; il se caille aisément; il convient, plus qu'aucun autre lait, aux personnes d'un tempérament humide; & il est un peu astringent, parce que la chevre se nourrit ordinairement de plantes astringentes.

Le *lait de brebis* contient encore moins de sérosité, mais il est fort gras & épais: c'est pourquoi on en fait plutôt du fromage que de le prendre en nature de lait, si ce n'est dans les lieux où on en a peu d'autres : on prétend que son usage fréquent engendre des taches blanches sur la peau.

Le *lait de vache* est, de tous les laits, le plus en usage parmi les alimens : il est gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties solides, & c'est le plus agréable de tous les laits : on le prend en aliment ordinaire, en assaisonnement, en médecine, par la bouche, ou en lavement : il est rafraîchissant par lui-même; mais il perd un peu de cette qualité quand on l'emploie en assaisonnement, parce que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, qui est ce qui le rend rafraîchissant. Le lait crud doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt aisément. Le lait cuit, au contraire, souffre le mêlange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir; il conserve cette derniere propriété dans l'assaisonnement, & il la communique aux alimens avec lesquels

on le mêle ; ensorte que s'ils ont quelque chose de trop âcre, il les corrige ordinairement : il acquiert en même tems, par la cuisson, deux autres propriétés ; l'une, de lier les parties trop subtiles des alimens, ensorte qu'en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, il les rend, par-là, plus nourrissantes ; l'autre, de resserrer un peu le ventre, & d'être propre, par conséquent, avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles, &c. Lorsqu'on prend du lait, le matin, pour se rafraîchir, il est sûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & seul que mêlé avec d'autres alimens. Le lait, quand on en use souvent & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu-à-peu & qui les fait carier, il gâte aussi les gencives en les ramollissant; ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche dès qu'on en a pris : on n'en doit pas craindre le même effet quand il est mêlé avec les viandes, parce qu'alors il est en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *lait de cavale* a beaucoup de sérosité, & peu de parties grasses.

Le *lait de chameau*, qui est en usage en quelques endroits, ressemble beaucoup à celui de cavale; ils ont tous deux à peu près les mêmes vertus que le lait d'ânesse.

Le *lait de truie* n'est d'aucun usage, parce qu'il est trop crud & trop aqueux, on en fait pourtant du fromage en quelques pays.

La *crême* est fort anodyne & très-facile à digérer. Le *petit-lait* rafraîchit & humecte beaucoup ; mais le *lait caillé* se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup. La crême est le meilleur baume qu'il y ait dans la nature, pour adoucir toutes sortes d'âcretés ; c'est pourquoi elle est merveilleuse dans la phthisie, dans la goutte & dans les autres maladies des articles. Il n'est point d'aliment plus ami du corps, pourvû qu'on ne soit pas d'un tempérament gras & bilieux : en ce cas, on doit plutôt user du lait écrêmé. On ne sçauroit trop recommander l'usage du petit-lait à ceux qui ont le sang trop épais & les fibres trop roides.

Au reste, le lait de chaque animal est plus ou moins salutaire, suivant les saisons différentes : dans le printems & dans l'été, il est plus séreux, moins épais, & plus aisé à digérer qu'en aucun autre tems, parce que l'animal vit alors d'alimens plus humides & plus succulens : c'est aussi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce tems. Le lait est aussi différent, suivant l'âge de l'animal : quand il est dans sa vigueur, son lait est plus cuit, mieux conditionné, & plus aisé à digérer que quand il est trop jeune ou trop vieux, parce que, dans le premier âge, son lait est trop crud & trop séreux, & dans le dernier, il est trop sec, peu crêmeux & peu chargé d'esprits.

Le Lard. Voyez *Cochon.*

Le Marc de mouches. Voyez *Abeilles.*

Le Merle n'est pas si délicat ni si aisé à digérer que la grive, quoiqu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oiseau; il produit pourtant un bon suc, nourrit beaucoup, & se digere assez aisément, quand il est jeune, tendre & gras; autrement il a la chair dure & difficile à digérer : il est bon dans la dyssenterie & dans le cours de ventre.

Le Musrier, *oiseau.* Voyez *Becfigue* & *Fauvette.* Il a les mêmes vertus.

La Mie. Voyez *Pain.*

Le Miel. Voyez *Abeilles.*

La Mouche à miel. Voyez *Abeilles.*

Le Mouton nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digere facilement sur-tout quand il est jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & sec : la chair en est succulente & très-estimée, parce qu'elle est tendre, de bon goût, fort tempérée, & chargée d'humeurs balsamiques & vola-

tiles, qui le rendent propre à toute sorte d'âge & de tempérament. On emploie le *fiel* de mouton pour déterger les ulceres des yeux; & on se sert de son *suif* intérieurement pour arrêter la dyssenterie: on le mêle aussi dans les onguens, dans les emplâtres & dans les pommades, pour résoudre & pour adoucir.

Les *peaux* de moutons sont excellentes contre les rhumatismes & les froidures: c'est pour cela qu'on en double quelquefois des vestes & des jupes. Elles sont aussi très-bonnes contre les foulures de nerfs: c'est pourquoi, quand un enfant a fait une chûte dangereuse, ou qu'on s'est démis quelque membre, il est ordinaire, sur-tout à la campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de mouton tout nouvellement tué; par-là on prévient les suites du mal, souvent même il ne faut que cela pour le guérir.

Les Œufs en général, quoiqu'ils different un peu, suivant leur âge & suivant les oiseaux qui le donnent, sont nourrissans, de bon aliment; ils augmentent l'humeur séminale, adoucissent les âcretés de la poitrine, conviennent aux phthisiques, se distribuent aisément, appaisent les hémorrhagies, & sont estimés propres pour rendre la voix nette & sonore; il faut les choisir les plus frais qu'il se peut, & selon quelques uns, blancs & longs: les œufs trop vieux échauffent beaucoup, fournissent un mauvais suc, & sont préjudiciables, principalement aux gens d'un tempérament chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu: quand il l'est trop peu, il est glaireux & difficile à digérer; quand, au contraire, il est trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & pesant sur l'estomac. Le blanc d'œuf a des principes huileux & flegmatiques, est rafraîchissant, & calme les mouvemens violens des liqueurs; & le jaune fortifie davantage, & augmente la quantité des esprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en sont moins lourds sur l'estomac, de même que le poisson est moins flegmatique & plus nourrissant, quand on y mêle des œufs; & lorsqu'on en mêle dans les bouillons & dans les potages, on supplée en partie par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la santé, sont ceux de poules & de faisans: ceux d'oies & d'autruches, viennent ensuite. Il y a des pays où, avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boisson fort humectante, rafraîchissante, convenable aux fiévreux, & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de paons sont estimés bons pour la goutte vague, & ceux de corbeaux pour la dyssenterie. Les œufs d'outardes servent à noircir les cheveux; & ceux de la seche, (poisson fort connu à Bordeaux, à Lyon, à Nantes, & sur les bords de la Méditerranée & de l'Océan,) passe pour provoquer l'urine & les mois aux femmes.

L'Orge. Voyez *Pain*.

L'Ortolan est un mets délicieux, parce que la chair en est tendre, délicate, succulente & d'un goût exquis, sur-tout quand il est jeune & gras: il fortifie, nourrit, augmente la semence, se digere aisément, produit un bon suc, & ne fait de mauvais effet que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & sa graisse résout & adoucit.

Les Os. Voyez *Animaux*.

L'Outarde veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée; elle est assez nourrissante & même délicate, quand elle est jeune & grasse: c'est en hiver & en automne qu'elle l'est plus. Sa chair est plus dure que celle d'oie, & plus tendre que celle de grue: comme elle se digere un peu difficilement, elle n'est bonne que pour les bons tempéramens, les forts estomacs & les gens de grand exercice. La *graisse* d'outarde est anodyne & résolutive: sa *fiente* est bonne pour la gale, & ses *œufs* pour noircir les cheveux, comme nous l'avons dit.

L'Oxycrat, qui n'est autre chose qu'un peu de vinaigre mêlé dans de l'eau,

quinze ou seize fois plus d'eau que de vinaigre, s'emploie dans les fomentations, dans les gargarismes & dans les lavemens.

L'OXYMEL se fait avec deux parties de miel & une de vinaigre; il est propre à inciser les humeurs crasses & visqueuses; on le mêle dans les gargarismes.

L'OYE, sur-tout la sauvage, est un manger assez agréable & nourrissant, mais un peu difficile à digérer : il faut la choisir entre deux âges : elle convient, principalement en hiver, aux estomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice; au reste, elle n'est pas fort salutaire. La premiere *peau des pieds* de l'oie, prise en poudre au poids d'une demi-dragme, est astringente, & arrête les écoulemens immodérés. Le même poids de ses *excrémens* réduits en poudre, raréfie & atténue les humeurs, excite les sueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Son *sang* résiste au venin : on en donne deux ou trois dragmes. Sa *graisse* est résolutive & émolliente, adoucit les hémorrhoïdes, appaise les douleurs d'oreilles, lâche le ventre, & guérit les rhumatismes.

Le PAIN differe, suivant les différentes matieres dont il est fait, & suivant le degré de sa fermentation & de sa cuisson. Le meilleur est celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où l'on a laissé un peu de son, qui a été bien pêtri, qui a été suffisamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, ensorte qu'il ne soit ni trop dur ni trop mou. On ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'estomac; ni trop rassis, parce qu'il se digere moins facilement, à cause qu'on ne le mâche jamais si bien. Il y a dans le pain un aigre dominant, qui en rend l'excès très-dangereux. Le pain qui n'a pas été assez pêtri, ou qui n'a pas assez fermenté, ou qui, au contraire, a trop fermenté, de même que quand il est trop cuit, se digere très difficilement; ce qui est toujours dangereux, principalement en Carême, d'autant plus qu'il y croît peu d'autres grains propres à faire du pain. Le pain coudé n'est pas sain non plus, parce qu'il ne se coude que pour avoir été mal pêtri, ou mal levé, ou surpris par une trop grande chaleur. Le pain fait avec du lait est aussi moins bon, parce qu'il cause beaucoup d'obstructions. Le pain recuit perd aussi de sa bonté, parce que cette seconde cuite n'y laisse que les parties les plus terrestres. La croute de pain rôtie resserre; & sa mie, employée en cataplasme, ramollit, digere, adoucit & résout. Il ne convient point à la santé de se borner à la croute seule; il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne soit trop replet, & qu'on ait besoin d'un régime de vivre dessêchant. On se souviendra toujours que la réplétion de pain est la plus dangereuse. Le pain nourrit beaucoup, & son excès produit des crudités âcres, qui épaississent le sang, & en retardent la circulation. Quant aux différentes espéces de pain, celui de *froment* est le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire; mais il faut que le froment soit sec, pesant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il seroit mal-sain & pourroit causer des cours de ventre. Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laisse de son avec la farine de froment, plus le pain en est nourrissant & agréable; mais, en récompense, il est plus difficile à digérer & plus lourd sur l'estomac, parce qu'il est plus compacte : au lieu qu'en y laissant un peu de son, le pain en est plus poreux & plus en prise au ferment de l'estomac. Le son a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire plusieurs autres bons effets. Il faut que le bled soit bien net, sur-tout qu'on n'y laisse point ou fort peu d'ivraie; car, quand il en entre beaucoup dans le pain, il cause des maux de tête, des assoupissemens, l'ivresse & même quelquefois la folie. Le pain de *méteil* est moins nourrissant que le pain de froment pur. Le seigle donne au pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le pain de méteil est rafraîchissant; les gens de travail & ceux de la campagne

en usent beaucoup : c'est pourquoi on le pêtrit plus dur, & on y laisse plus de son. Le pain de *seigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment ; il est bon aux bilieux, & nullement aux mélancoliques : il est moins nourrissant, moins salutaire & plus rafraîchissant que le pain de méteil : cependant les Montagnards, les Peuples du Nord, & les pauvres gens de la campagne, en font un pain fort ordinaire, mais bis & très-lourd, qui empâte les dents, & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui menent une vie sédentaire. Quoiqu'il cause des obstructions, & qu'il produise des sucs grossiers & mélancoliques, cependant nous en faisons en France un pain assez blanc, dont les personnes mêmes les plus délicates aiment à faire usage : on en mange principalemant à la fin du repas, pour tenir le ventre libre, ce qui est une bonne pratique. Le pain d'*orge* est pesant sur l'estomac ; il est rafraîchissant, & contient cependant beaucoup d'acide ; il nourrit moins que les précédens : on y mêle d'autres farines, pour le rendre plus agréable & moins mal-faisant ; il cause beaucoup de vents, & ne convient qu'aux gens d'un tempérament robuste, & qui y sont accoutumés. Le pain de *bled noir* ou *sarrasin* se digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle, dont il approche. Le pain d'*avoine* est assez nourrissant : quelques gens de nos campagnes en usent, à l'exemple des Peuples du Nord, qui s'en accommodent. Le pain de *maïs* ou *bled de Turquie*, se digere difficilement, pese sur l'estomac, & ne convient qu'aux personnes d'un tempérament robuste. Il est fort en usage dans bien des Provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Comté, en Bresse & autres lieux, où il croît beaucoup de maïs. Le pain de *millet* est fort pesant, & moins agréable que les précédens : on en mange pourtant beaucoup en Italie, du côté de Mantoue, & dans le pays Bressan. On fait encore plusieurs sortes de pains, avec le *riz*, le *panis*, le *bled barbu*, qui est une espéce de millet, avec l'*épeautre* & plusieurs autres grains ; mais tous ces pains sont fort difficiles à digérer, & n'ont point, à beaucoup près, le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de bled, on fait encore du pain avec des *châtaignes*, que l'on a mis sécher sur des claies, & qu'on a réduites en farine : ce pain est lourd, pesant & fort difficile à digérer. On en fait aussi de *dattes*, qui approche de celui de châtaignes. Les Voyageurs nous disent même que les Amériquains en font d'assez bon avec des *cassaves*, qui sont des racines qui ne perdent, que par la coction, la mauvaise qualité qu'elles ont d'empoisonner. Les Orientaux en font avec la moëlle d'un certain arbre, qu'ils appellent *sagdu*. Les Habitans du Nord mangent un pain fait avec des poissons durcis au froid. Ceux du Golfe Arabique font aussi du pain avec des poissons rôtis au soleil. D'autres Peuples en font avec différentes chairs d'animaux, durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix, & avec des glands de chênes & de hêtres.

La PANNE. Voyez *Cochon*.

La PERDRIX est fort estimée pour son bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourrissante, & se digere aisément quand on la choisit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agréable ; elle excite l'humeur séminale, & le lait aux nourrices ; elle produit un bon suc, un aliment solide, propre dans les diarrhées ; elle convient en tems froid à toute sorte d'âge & de tempérament, surtout aux convalescens, aux pituiteux & aux flegmatiques. Quand elle est vieille, elle est dure, séche, de peu de goût & difficile à digérer. Au reste, il faut manger la perdrix, non pas aussi-tôt qu'elle a été tuée, mais après l'avoir laissée reposer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On se sert du *sang* & du *fiel* de perdrix pour les cataractes & les ulceres des yeux : on y instille ces liqueurs chaudes dès que l'animal est tué. Les *plumes* de

perdrix servent aussi pour les vapeurs des femmes; on leur en fait sentir la fumée. On mange la *moëlle* & le *cerveau* de la perdrix pour guérir la jaunisse.

Le Pigeon domestique ou sauvage doit être choisi jeune, gras, tendre, charnu, & élevé dans un air pur : il nourrit beaucoup, resserre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoie les reins & chasse au-dehors les matieres grossieres. A mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus nourrissante & plus solide, & par conséquent moins propre aux personnes qui ne digerent pas facilement & qui font peu d'exercice. Quand le pigeon est vieux, sa chair est beaucoup plus seche, plus massive, difficile à digérer, & propre à produire des humeurs grossieres & mélancoliques : hors cela, il convient assez en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament, si ce n'est aux mélancoliques. Le pigeon sert dans la léthargie, dans la phrénésie & dans les fievres malignes, on l'ouvre & on l'applique tout chaud sur la tête du malade, pour en ouvrir les pores, & faciliter la sortie des vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau & qui causent ces maladies. Le *sang* de pigeon tout récent & encore tiéde adoucit les âcretés des yeux, & guérit les plaies nouvellement faites : on préfere celui du pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aîle, comme étant le plus spiritueux. La *fiente* de pigeon sert dans les cataplasmes résolutifs & fortifians. La chair de pigeon *ramier* est d'un fort bon goût, mais plus seche que celle du pigeon domestique.

Le Pluvier est d'une chair fort légere & facile à digérer; d'un goût exquis & délicat; mais c'est un aliment peu solide & qui se dissipe aisément, parce que cet oiseau est presque toujours en mouvement : il excite l'appétit, pousse par les urines, fortifie le cerveau, purifie le sang, & est bon pour l'épilepsie.

La Poule est d'un bon goût & produit plusieurs bons effets, parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins qui font un suc fort tempéré; elle est pectorale, se digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit; elle est très-salutaire, même pour les personnes atténuées, convalescentes : on prétend aussi qu'elle rend l'esprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix, & augmente beaucoup la semence. Les poules jeunes bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être préférées : quand elles sont vieilles, la chair en est dure, seche & difficile à digérer : elle est pourtant encore bonne pour les bouillons; mais la poule bouillie est de difficile digestion. Les personnes délicates & celles qui menent une vie oisive, s'accommodent mieux de l'usage de la poule, que les personnes d'un violent exercice de corps, ausquelles il faut un aliment plus solide. La poule convient pourtant en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament : celles de Caux sont particuliérement estimées pour leur tendresse & la délicatesse de leur goût. On emploie la *graisse* de poule pour adoucir, pour résoudre & pour amollir les duretés. On ouvre & on applique sur la tête la poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du pigeon, pour les fievres malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phrénésie, la léthargie & le délire. La membrane intérieure de l'estomac de la poule étant séchée & pulvérisée, se prend pour exciter l'urine, pour aider à la digestion, & pour arrêter le cours de ventre.

Le Poulet est un aliment très-salutaire, tant en santé qu'en maladie; il est nourrissant, pectoral, aisé à digérer, humectant, rafraîchissant & d'un bon suc. La chair de poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule; mais elle est encore plus délicate, plus succulente & moins serrée : c'est pourquoi l'usage du poulet convient moins que celui de la poule aux personnes qui ont besoin d'un aliment solide : c'est aussi pourquoi on mange ordinairement le poulet rôti & la poule bouillie. Le poulet est meilleur & plus salutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre tems, & il le faut choisir gras, tendre & bien nourri; à me-

ſure qu'il avance en âge, il devient plus ſec & moins aiſé à digérer. On fait avec le poulet un demi-bouillon, qu'on nomme eau de poulet ; c'eſt un bouillon fort en uſage dans la diete de ceux qui ont la fievre, & qui n'ont beſoin que d'une nourriture fort légere : quand on veut donner à cette eau de poulet quelque vertu convenable à l'état du malade, on farcit le poulet de drogues néceſſaires pour cela : on donne auſſi de l'eau de poulet aux enfans nouvellement ſevrés.

Le POUMON. Voyez *Animaux*.

La PRESURE, dont on ſe ſert pour faire cailler le lait, n'eſt autre choſe qu'une matiere caſéeuſe qu'on trouve au fond de l'eſtomac du jeune veau, de l'agneau, du chevreau ou de levreau, c'eſt un lait caillé qui contient beaucoup de ſel votatil acide, & qui ſert de levain pour la digeſtion des alimens que le jeune animal prend.

La PROPOLIS. Voyez *Abeilles*.

Le RALE de terre, autrement dit de *genêt*, ſur-tout au mois d'Août & de Septembre, a la chair délicate, remplie de ſucs épurés; il convient à toutes ſorte d'âge & de tempérament, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets : il differe en cela du rale d'eau ou de marais, qui n'eſt ni ſi ſain, ni ſi facile à digérer, ni ſi agréable au goût que l'autre, quoiqu'il ſoit d'aſſez bon goût & même aſſez eſtimé, quand on le choiſit jeune, fort gras, & ne ſentant preſque point le marécage. Le rale de terre doit ſentir un peu la venaiſon, & être auſſi choiſi jeune, tendre & gras. L'un & l'autre rales nourriſſent beaucoup, fourniſſent un aliment aſſez durable, particuliérement celui de marais : ils ſont un peu peſans ſur l'eſtomac, ſur-tout quand ils ſont maigres ou vieux, ils ne ſont pourtant pas d'une chair ſi ſolide que la perdrix.

La RATE, les REINS, ou ROGNONS. Voyez *Animaux*.

Le ROSSIGNOL, quand il eſt gras, a la chair blanche, & auſſi agréable à manger que celle de l'ortolan : ſes vertus & ſes principes ſont les mêmes que la becfigue.

Le SANG. Voyez *Animaux*, *Boucs*, *Oye*, *Perdrix* & *Pigeon*.

Le SEIGLE. Voyez *Farine* & *Pain*.

Le SUIF. Voyez *Bouc* & *Mouton*.

Le TAUREAU a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourriſſante & moins ſaine que le bœuf : on ne vend le taureau que quand on l'a bien engraiſſé après l'avoir châtré ; encore n'en mange-t-on guères que dans les endroits où l'on manque de bœufs, ou du moins de vaches graſſes. Le *ſang* de taureau frais tué, paſſe pour poiſon, parce qu'il ſe caille dans l'eſtomac.

Les TESTICULES. Voyez *Animaux* & *Coq*.

La TOURTERELLE, quoiqu'elle ſoit une eſpéce de pigeon, eſt beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon ; elle a la chair moins ſeche que le ramier ; elle eſt d'un meilleur goût, & produit un bon ſuc : c'eſt un manger délicieux & fort ſalutaire quand elle eſt graſſe, tendre & jeune.

La TRUIE. Voyez *Cochon*.

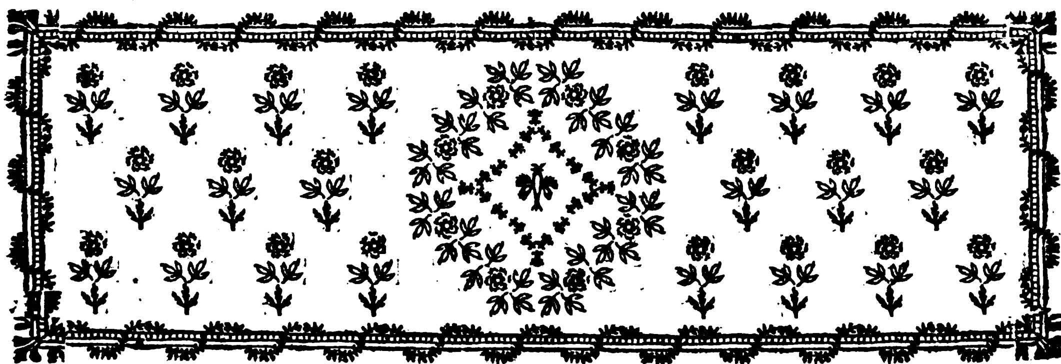
La VACHE tient le milieu entre le bœuf & le taureau, pour le goût & la bonté de la chair ; enſorte que, quand la vache a été engraiſſée, elle a la chair plus nourriſſante, plus agréable & de meilleur ſuc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Le VANNEAU eſt moins délicieux que le pluvier : au ſurplus il a les mêmes qualités. Voyez *Pluvier*.

Le VEAU eſt nourriſſant, rafraîchiſſant, & rend le ventre libre. La *tête* & les *poumons* du veau adouciſſent les âcretés de la poitrine & de la gorge, & ſont bons pour la phthiſie : ſes *pieds* le ſont pour la poitrine ; on en met dans les bouillons pour modérer les pertes de ſang de menſtrues, d'hémorrhoïdes, & pour le crachement de ſang. Le veau eſt d'un ſuc aſſez tempéré ; mais il faut qu'il ſoit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la premiere Partie

LA NOUVELLE



LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LES terres aux champs font le véritable objet de l'*agriculture*, & c'eft là principalement que le maître doit exercer fa capacité, & trouver les reffources; parce que c'eft fon vrai département.

Nous lui avons enfeigné dans la premiere partie de cet Ouvrage, à rendre fa maifon riante & fa baffe-cour bien peuplée; mais, pour y entretenir l'abondance, & pour tirer d'ailleurs tous les profits que fon héritage peut fournir, il faut qu'il entende bien la culture de fes terres aux champs, afin que, par leur fécondité, fon bien foit toujours vivant, & fa bourfe garnie.

Les deux principaux points de cette fcience font de cultiver beaucoup fes fonds, & de les cultiver fuivant leur génie; car la terre eft une bonne mere puiffamment riche & libérale, mais elle demande des foins : elle veut qu'on étudie fes inclinations, & elle n'aime pas qu'on la gêne. Tel champ ne réuffira point en une efpéce de graine, qui en rapporteroit beaucoup d'une autre forte: on voudra avoir du froment dans une, qui ne feroit bonne qu'en prés, en vigne;

ou en bois; une terre sera ingrate, parce qu'on ne l'amende & ne la cultive pas assez; & des campagnes entieres demeurent en friche, parce qu'on n'aura point ou assez de soin pour les bien aménager, ou assez de connoissance pour juger de leur portée. La terre s'emploie à tant d'usages différens que, quand elle n'est pas bonne à l'un, elle se trouve propre à l'autre; & un homme qui sçait la connoître & la ménager, a le secret de voir tous ses fonds employés, & souvent même très-féconds. Il faut pourtant avouer que c'est à la bonne terre qu'on doit s'attacher, parce que la nature en fait plus que toute l'industrie de l'homme.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à grains.

ON appelle communément terres *labourables*, celles qui, par le méchanisme du labourage, rapportent ou doivent rapporter des grains : cependant j'aime mieux les appeller *terres à grains* que *terres labourables*, parce que les jardins & les vignobles, quoiqu'on ne les appelle point terres labourables, sont pourtant des terres qu'on *laboure*, c'est-à-dire, qu'on cultive en les remuant quelquefois même avec la charrue : elles auront leur Livre à part; il ne s'agit dans celui-ci que des terres à grains.

CHAPITRE PREMIER.

Qualités des différens Terroirs ; à quoi ils sont propres, & comment en corriger les défauts.

I. ON juge en général de la bonté d'un fonds, quand on voit que ses productions sont vigoureuses & nombreuses ; quand les grains en sont forts, grenus & épais ; les prés abondans & agréables aux bestiaux ; les plantes larges, épaisses & soutenues ; les arbres de belle & prompte venue, chargée de beaux jets, de feuilles vertes & tenaces, ayant l'écorce saine, vive & luisante; quand cette terre rend avec usure tout ce qu'on lui a confié; qu'elle se rétablit aisément après avoir été altérée, & encore plus quand elle est variée & également heureuse dans ses productions : une terre pareille, quelque cultivée qu'elle soit, tire sa fécondité plutôt de la nature que de l'art, & on ne sçauroit trop la payer.

De même, quand on voit un champ en friche, dont les arbres sont droits, nets & forts; la simple herbe douce à la main, vivace & abondante; les plantes qui y croissent par les seuls soins de la nature, de belle espéce & de belle venue ; il n'y a qu'à y mettre la charrue & aider la nature. Au lieu que, quand le fonds qu'on voit en friche n'a que des arbres tortus & mousseux, des plantes stériles, ou en petit nombre & languissantes, on peut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & on doit céder à cette expérience.

Mais ces remarques sont trop générales & trop vagues pour connoître la nature de chaque fonds de terre en particulier : c'est pourtant ce qu'il faut observer avant toutes choses, pour lui donner les amendemens & lui faire porter les espéces qui lui conviennent.

Voici les marques ausquelles on s'arrête pour croire un fonds de terre bon ; & plus il s'y trouve de ces marques, plus il y a lieu d'en espérer.

1°. Les productions vigoureuses, nombreuses, variées en toutes espéces, & riantes en toutes saisons, annoncent un fonds de choix.

2°. La simple herbe, quand elle est fort douce sans être cultivée, marque la fertilité de la terre.

3°. Quelques curieux veulent qu'elle n'ait ni goût ni odeur : ce qu'ils éprouvent, ou en flairant simplement une poignée de terre ; ou en en faisant tremper une petite quantité, qu'ils prennent un demi-pied au-dessous de la superficie, dans un verre d'eau pendant quatre ou cinq heures, au bout desquelles ils la passent dans un linge pour en conserver l'eau : mais il me paroît difficile de trouver une terre sans odeur & sans goût ; il n'est pas plus aisé de déterminer pour tout le monde, les odeurs & les goûts : c'est pourquoi je crois qu'il n'y a rien à dire, quand le goût ou l'odeur de la terre n'est pas radicalement & généralement mauvais, d'autant que la plûpart des grains passent par le feu, & y perdent ce qu'ils peuvent avoir de désagréable.

4°. D'autres jugent de la bonté d'un fonds de terre par sa couleur : la grise noirâtre a l'approbation de tous les siécles ; les blanches, les rouges & même les jaunes passent pour mauvaises. Ces signes ne sont pourtant pas infaillibles ; car on voit des terres rougeâtres & des blanchâtres qui sont merveilleuses, & on en voit de noires infertiles sur des montagnes ou dans des vallons ; c'est une espéce de sable mort, qui ne peut produire tout au plus que des genêts & des bruyeres.

5°. C'est pourquoi, quand l'œil a jugé de la terre par la couleur, il faut que la main en juge à son tour. On en prend pour sçavoir si elle est substantielle & meuble, c'est-à-dire, facile à labourer : c'est une bonne marque quand, outre la couleur noire grisâtre, en la maniant elle tient un peu aux doigts, comme une espéce de pâte : il y a même des gens qui en prennent une petite motte entiere, la ramollissent & la pêtrissent avec de l'eau ; & si elle prend toujours aux doigts, & qu'elle ne se rompe point quand ils la jettent à bas, ils concluent que la terre est grasse & naturellement féconde.

6°. D'autres jugent à l'œil qu'une terre est douce & abondante en sels, lorsque, sans être cultivée, elle produit beaucoup de menus herbages, des roseaux, des joncs, du treffle, des pruniers sauvages, & autres choses de cette nature, qui n'y abonderoient point si la terre n'étoit naturellement douce & fertile ; au lieu qu'elle est aigre, revêche ou maigre, quand elle abonde en productions ameres, froides & épineuses, comme fougeres, bruyeres, absinthe, genievre, genêt : la fausse camomille vient dans les terres fortes ; les chardons, le cresson alenois & le senevé sauvage croissent dans celles qui sont chaudes ; le plantain, la mercuriale & l'oseille bâtarde sont communs dans les terres tempérées ou un peu froides ; le liset se plaît dans celles qui sont seches ; & la ciguë, l'ache & la fumeterre viennent de pourritures.

D'autres encore, pour faire l'épreuve de la qualité d'une terre, creusent une fosse dans le fonds dont ils veulent connoître la bonté ; & après en avoir ôté autant de terre qu'ils le jugent à propos, ils remplissent, au bout de deux jours, la fosse de la même terre qu'ils en ont ôtée : quand la terre a renflé, & qu'il y en a plus qu'il n'en faut pour remplir le trou, c'est une bonne marque ; mais si elle ne fait que remplir justement son trou, c'est signe qu'elle ne vaut rien.

On aime aussi que la terre répande une odeur agréable après la pluie : que les eaux, soit de pluie ou d'arrosement, ne la rendent ni fangeuse ni coriace & glaise, mais qu'elles la pénétrent bien & la fassent enfler sans y passer trop vîte.

7°. Une chose plus aisée à connoître & plus importante aux terres, est qu'elles aient au moins deux ou trois pieds de profondeur de bon fonds. C'est assez d'un bon pied pour les bleds & autres grains qui ne poussent pas leurs racines avant en terre, mais les moindres arbres, les grosses plantes, & même les gros légumes, comme panais, carottes & autres, demandent deux ou trois pieds, & il en faut encore davantage aux arbres dont les racines pénétrent en profondeur, ou qui *pivotent*, c'est-à-dire, qui poussent une grosse racine perpendiculaire au tronc, comme le chêne & l'orme. Il est nécessaire du moins qu'outre les deux à trois pieds de bonne terre, ces arbres profonds trouvent encore au-delà une terre médiocre où ils puissent pénétrer & profiter, & sur-tout qu'ils ne rencontrent point le tuf.

On appelle *tuf*, & en quelques endroits *pipan*, une terre seche, légere, persillée & dure, qui commence à se pétrifier. Il est ordinairement sous la bonne terre; mais les eaux ni les racines des plants les plus forts ne peuvent presque pas le pénétrer, les arbres ni les plants n'y peuvent profiter; ils jaunissent & périssent aussi-tôt qu'ils l'ont atteint, à l'exception du châtaigner, qui s'épate & traînasse sur la surface & entre les différens joints du tuf. Dans les jardins, on rompt & on ôte le tuf par-tout où on le rencontre, avant que d'y planter des arbres; mais la chose est impraticable en pleine campagne : c'est pourquoi, avant que de planter ou semer sur un fonds qu'on ne connoît point encore, il faut y faire quelque tranchée en différens endroits, pour voir s'il n'y a point de tuf, ou s'il est assez avant dans le sol, pour qu'il y ait encore au-dessus une hauteur de bonne terre qui suffise aux plantes qu'on y veut mettre.

II. On divise les terres, 1°. en terres fortes ou légeres; 2°. en humides ou seches; 3°. en douces ou pierreuses. Le différent mêlange de ces qualités les rend différemment bonnes ou mauvaises, & leur fait donner des noms différens, comme nous l'allons voir.

Terres fortes.

1°. On appelle terre *forte* ou terre *franche*, celle qui, sans être argilleuse, est, comme le fonds des bonnes prairies, substantielle & onctueuse; ensorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut. Ces terres fortes sont ordinairement d'un jaune clair ou noirâtre : les jaunes noirâtres sont plus estimées que les jaunes claires, parce qu'étant moins compactes que les autres, elles reçoivent mieux les influences de l'air, qui augmentent les principes de la végétation & font dissoudre les sels; elles sont aussi plus faciles à pénétrer aux racines & aux tiges qui y croissent : au lieu que les jaunes claires sont d'une substance plus lourde & moins animée, & elles sont sujettes à se durcir, sur-tout quand on les laboure après une pluie : c'est ce qu'on doit éviter. Ces deux sortes de terres sont naturellement fécondes en toutes sortes de grains, & il leur faut peu d'amendemens : on les emploie presque toujours en bleds fromens, ensuite en avoine ou en orge, pour les laisser en jacheres la troisiéme année, quand on ne les fait pas porter tous les ans. Dans les années raisonnablement seches, les épis qu'elles rapportent, sont en plus grand nombre & plus garnis; au lieu que quand il y a trop de pluie, sur-tout dans le mois de Mai, elles ne travaillent qu'en herbes, donnent beaucoup de paille & peu de grains, & souvent même le grain se change en ivraie.

On appelle aussi terres fortes, celles qui le sont trop, c'est-à-dire, les grosses terres qui ont un corps massif & pesant à la main : telle est la terre *grasse* & la terre *glaise*.

La terre *grasse*, que quelques-uns appellent *terre-forte argilleuse*, parce qu'elle

approche de la nature de l'argile, est tenace, lourde, matérielle, froide, & se coupe à la bêche, comme du beurre, ou, à peu près, comme la glaise: c'est pourquoi on l'appelle aussi terre *coriace, acariâtre* & *caste;* quelques-uns même la nomment terre *morte*: elle est ordinairement jaune; elle est aussi très-difficile à cultiver, à cause que les eaux la délayent comme du mortier frais, & qu'outre cela, la chaleur la rend dure comme les pierres, & la fait fendre; ensorte qu'il faut choisir le tems propre pour la façonner, & pour cet effet, prévenir les pluies & les chaleurs. On a aussi soin de prévenir les inondations en élevant les terres en dos de bahut, ou en y faisant des fossés ou des rigoles de pierres pour l'écoulement des eaux, comme nous le dirons ci-après. Quand les terres lourdes ont été ainsi façonnées à propos, les grains y réussissent assez: le froment même y vient bien, pourvû qu'il ne pleuve point trop: le méteil n'y est pas si en danger, & le seigle encore moins, parce qu'il n'est point sujet à dégénérer en ivraie.

L'*argille* est une terre forte, plus gluante que la terre grasse, mais moins que la glaise.

La *glaise* est une terre massive & visqueuse, dont le corps est lié & rempli de sels vitrioliques & de soufre. On l'appelle autrement terre à *Potier*, parce qu'elle sert à faire des pots, des jattes & autres vaisseaux de terre: on en fait aussi de la brique & de la tuile, des batardeaux, des bassins de fontaines, des chaussées & des fonds d'étang, parce que l'eau ne peut point passer au travers, lorsqu'elle est bien battue. Voilà tous les usages qu'on peut en faire; car elle n'est propre à aucuns grains ni plants.

Il y a aussi des terres fortes sablonneuses & des pierreuses, qui sont très-visqueuses, de même que la forte argilleuse. Elles demandent toutes trois des labours profonds & toujours en beau tems, afin qu'on puisse les labourer plus aisément & détruire les mauvaises herbes dont elles abondent. La terre-forte argilleuse est la plus rude à manier, & il est difficile d'en venir à bout quand on ne s'y prend pas dans la saison, parce qu'elle s'éleve en mottes qui restent toujours entieres: la forte sablonneuse n'en fait pas tant, & elle se laboure plus aisément; moins elle est dure, meilleure elle est, pourvû qu'elle ne soit point trop molle. Il faut labourer la forte pierreuse avant qu'elle soit trop seche; autrement elle feroit sauter la queue de la charrue, & l'on ne pourroit pas pointer le soc où l'on voudroit: ce qui feroit un labour superficiel, inégal & désagréable à voir. Le fumier de cheval bien consommé, & ceux de mouton & de vache, tous trois mêlés ensemble, conviennent fort bien à ces trois espéces de terres fortes, & elles sont plus propres au bled qu'aux autres grains: il y vient beau, bon & abondant, sur-tout quand les années ne sont point trop pluvieuses.

Il y a (par exemple dans le Bas-Maine) des terres-fortes noires, si pesantes & si difficiles à façonner, que le meilleur Laboureur n'en peut faire valoir par an, avec six bœufs & quatre chevaux, que quinze à seize arpens: on laisse même reposer ces terres huit, dix ou douze ans; & après toutes ces peines & cette patience, on n'y recueille que du seigle, de l'avoine & du bled sarrasin, qu'ils nomment, dans le pays, bled Breton. Cet exemple doit encourager à ne point épargner le travail sur les pires terres.

Terres légeres.

La terre *légere* est celle dont les parties sont séparées les unes des autres, & ont peu de corps, ou point du tout; elles sont cependant assez bonnes, lorsqu'on

les façonne à propos. Les noirâtres ſont plus eſtimées que les griſâtres. On ſeme du froment ſur celles qui ſont les plus ſubſtantielles; les autres ſont propres au méteil & au ſeigle, qui aiment à être ſemés en pouſſiere.

Quand les plantes ne peuvent faire de racine dans la terre, à cauſe de ſa trop grande légéreté, on l'appelle terre *veule*.

Au ſurplus, voyez ce qui va être dit des terres ſeches.

Terres humides.

2°. Les terres humides ſont aſſez bonnes en elles-mêmes; mais les eaux leur font plus de tort qu'aux autres, & les rendent tout-à-fait ſtériles dans les années pluvieuſes.

On remédie à cet inconvénient, en les élevant en dos de bahut, par les labours, ou par les fumiers, ou bien en y faiſant des foſſés ou des pierrées, que quelques-uns appellent *raies couvertes*, pour faire écouler les eaux. Dans les terres-fortes, dans celles de craie, & dans celles où il y a de la marne, on ne fait que creuſer des foſſés. Les raies couvertes demandent un peu plus d'art: voici comme on les fait.

On creuſe, en terre, une rigole profonde de trois pieds, on en remplit la moitié de petits cailloux, & l'autre moitié, avec une partie de la terre qu'on a tirée de la rigole même, & on l'égale au niveau du champ. Quand on n'a ni pierres propres, ni gros graviers, pour garnir le fond de la rigole, on y met des javelles de ſarment bien liées, & aſſez groſſes pour la garnir à moitié, & on jette des feuillages d'arbres par-deſſus. Aux deux bouts de chaque raie, on fait, avec de grandes pierres, deux eſpéces de petit pont, pour ſoutenir les terres, & entretenir le paſſage & l'écoulement des eaux: par ce moyen les terres humides ſe deſſéchent, & deviennent très-bonnes & très-fertiles en bled.

Mais il ne réuſſit point dans les terres marécageuſes. Ce n'eſt pas que, quand elles ſont nouvellement défrichées, il n'y vienne quelquefois fort bien; mais il dégénere au bout de quelques années, ou même il ne produit dès la premiere que beaucoup de paille & très-peu de grains; & ſi c'eſt de l'avoine qu'on y ſeme, ce ſera de l'avoine *folle* qu'elle produira, c'eſt-à-dire, de l'avoine peut-être fort drue, mais d'un grain très-petit & très-rare, enſorte qu'elle ne ſera bonne qu'à ſervir de fourrage aux beſtiaux: c'eſt pourquoi ces ſortes de fonds froids rapportent toujours plus en prés ou en plants aquatiques, qu'en terre labourables, à moins qu'ils ne ſoient propres à faire venir du lin ou du chanvre.

Quelquefois auſſi, une terre eſt trop humide & ne rapporte rien, parce que celui qui la gouverne ne fait pas corriger ce défaut. Quand il y a, au-dedans de la terre, de l'eau, à une médiocre profondeur, par exemple, à trois pieds, comme il eſt ordinaire dans les vallées où l'on a un bon ſable noir, alors cette eau a de la place pour ſe filtrer juſqu'à la ſuperficie, & elle entretient la terre dans un bon tempérament pour la production; mais ſi l'eau eſt trop près de la ſuperficie, par exemple, ſi elle eſt à un pied & demi de profondeur, & que là, elle ſoit retenue par un fonds de tuf ou de glaiſe, alors la terre trop humectée par le ſéjour de cette eau, eſt toujours froide, pourriſſante & mauvaiſe, à moins qu'on ne donne une décharge, à ces eaux ſouterreines, par quelque foſſé ou quelque pierrée, ou bien qu'on n'éleve la terre en dos de bahut. Lorſqu'on donne un pareil écoulement à ces eaux, elles portent aux terres ſeches, ce que les humides ont de trop, enſorte que cela fait deux biens à-la-fois.

Les terres humides, qu'on laboure, produiſent aſſez ſouvent des joncs, qu'il faut détruire avec la houe ou la pioche, avant que d'y mettre la charrue, qui ne

les arracheroit pas si bien, à moins que ce ne soit un fonds qu'on veuille continuer de labourer, tous les ans, à la charrue.

Terres seches, ou sablonneuses.

Il y a, au contraire, des terres si légeres & si seches, qu'aux moindres chaleurs, tous les plants qui y sont, se fanent & périssent : on les appelle terres chaudes & brûlantes.

Les terres sablonneuses sont presque toujours terres légeres & seches.

Il y a deux sortes de terre sablonneuse : l'une est blanche & seche; elle ne vaut rien qu'à y planter du bois, ou à y semer du bled sarrasin, encore cette terre n'est-elle bonne qu'à écurer la vaisselle, quand le grain n'est que pur sans substance : l'autre est grasse & jaune, ou quelquefois noirâtre; c'est la meilleure pour le grain. On seme du bled dans celle qui est la plus compacte & la plus substantielle : & du méteil, du riz, du panis & toutes sortes de légumes dans les autres. J'ai dit qu'il faut qu'elles soient grasses & substantielles ; car on en voit de toutes couleurs, même d'humides, qui ne sont que bruyeres, landes ou terres mortes, quand elles sont sans substance. Il est même nécessaire, pour animer ces bonnes terres sablonneuses, d'y répandre du fumier de vache mêlé avec pareille quantité de boues, qu'on aura laissé égoûter, dans quelque coin de la basse-cour : ce mêlange corrige les deux défauts que le meilleur sable a toujours; les boues empêchent qu'il ne se desseche par les chaleurs, & le fumier de vache est assez chaud pour que les pluies ne le refroidissent pas. Il faut couvrir le fumier de sable; autrement, il seroit bien vîte entraîné par les pluies, ou seché & épuisé par le soleil.

Les terres sablonneuses veulent être labourées par un tems un peu humide, pour que le peu qu'elles ont d'humidité ne se dissipe point. On vient même souvent à bout de corriger un fonds de pur sable : pour cela, on y apporte le plus que l'on peut, de bonne terre à la place du sable; ou bien on tient ce fonds sableux plus bas que les terres voisines, & on y jette toutes les neiges qu'on peut amasser, afin qu'en recevant ces neiges & les eaux des terres voisines, il se fasse une provision d'humidité, qui l'aide à résister aux chaleurs. C'est ainsi qu'on amende principalement les jardins, dont le terrein, quoique de sable, est précieux.

Pour détruire la fougere, qui domine souvent dans les terreins secs, il n'y a qu'à les labourer ou les fumer, ou bien la faire arracher par des enfans, ou encore y semer des lupins ou des feves; en moins de deux ans, elle périt entiérement par le labour, par l'arrachis, par le fumier, ou par la moindre production qui y naîtra.

Terres douces & Terres pierreuses.

3°. Les terres douces sont particuliérement propres pour les grains & le jardinage. Les terres pierreuses sont ordinairement légeres : la vigne y réussit assez bien : les grains y viennent aussi, non pas en grande abondance, mais bons. Les terres pierreuses veulent être labourées en tems sombre, pour que le peu de substance qu'elles ont ne s'altere point : on doit les labourer un peu avant, pour amener le plus de terre qu'on pourra. Il n'y a rien à craindre tant qu'on trouve de bonne terre; mais il ne faut point aller jusqu'à la mauvaise : car qui approfondiroit indifféremment toutes sortes de terroirs, & ameneroit la méchante terre sur la bonne, gâteroit tout; c'est ce que les Laboureurs appellent *forcer la terre*; & c'est ce qu'on doit éviter dans toutes sortes de labours & de fonds, parce que

la méchante terre n'étant point meuble, & ne s'étant jamais ressentie des influences du Ciel, elle empêche la bonne de produire, & détériore le fonds.

Le fumier de mouton, qui est le plus gras & le plus onctueux de tous les fumiers, est par conséquent le meilleur pour les terres pierreuses, parce qu'il entretient & augmente la substance & l'humidité.

Il est bon aussi d'en ôter une partie des pierres avant de les labourer, elles en seront plus fécondes. Quand on a des gens de journée à grand marché, on fait labourer la terre pierreuse fort avant, & on fait enterrer les pierres dans le fond; sinon on les met sur le bord des chemins, ou bien on les amasse sur la terre, en différens monceaux, qu'on va chercher, à mesure qu'on en a besoin, pour faire des chaussées, des pierrées, des murs rustiques, &c.

Il y a des terres pierreuses, dont le cailloutage est petit; elles sont meilleures pour le méteil que pour le froment, à moins qu'elles ne soient dans un fonds qui les rende un peu fraîches; car le froment aime un peu l'humidité: le seigle & l'orge y viennent aussi fort bien, mais l'avoine n'y est pas si épaisse. La terre, mêlée d'un grand nombre de petites pierres, s'appelle terre *grouette*.

Les terres pierreuses rougeâtres, dont les pierres sont grosses, ne valent ordinairement rien. On peut pourtant hasarder du méteil ou du seigle dans celles qui paroissent les meilleures.

Les terres d'un caillou noirâtre, qui est celui dont on fait les pierres à fusil, ne valent rien du tout, parce qu'elles sont brûlantes.

Terres de Craie.

On fait peu de cas des terres de *craie* & de celles d'*ardoise*, parce qu'elles rapportent peu, qu'elles sont très-difficiles à cultiver, & sujettes à des sécheresses qui font périr les grains; & il y en a qui sont si dures, que lors même qu'il pleut dessus, l'eau y reste sans les pénétrer jusqu'à ce que le soleil l'ait desséchée; mais, comme il faut faire valoir tout ce qu'on a, on vient à bout de ces terres par de fréquens labours & par de grands amendemens, principalement lorsqu'à l'ouverture de la terre on voit que celle de dessous est différente de celle de dessus: on les approfondit bien, & souvent, pour les rendre meubles, on y met beaucoup de fumier de mouton & de vache mêlés ensemble, & si l'on veut, des boues des rues & des grands chemins bien égoûtées. Quand, après la pluie, l'eau reste sur ces terres sans les pénétrer, on y jette de bonne terre sablonneuse qu'on mêle sur le champ avec la charrue. S'il ne donne pas dès la premiere année, on ne doit pas pour cela s'impatienter; car ces labours & ces soins rendront bientôt la terre traitable, meuble & fertile, mais en la labourant, il faut prendre garde de ne pas aller trop avant, de peur d'attirer de la mauvaise terre ou de piquer le tuf; ce qui nuiroit beaucoup aux productions. Il y a pourtant des terres de craie qui sont bonnes pour la vigne, comme dans le terroir de Reims, parce qu'elles ont de la substance.

Terres usées.

Toutes les terres s'usent, ou, pour me servir du terme de jardinage, s'*effritent* avec le tems: les bonnes comme les mauvaises, avec cette différence seulement, que les premieres ne s'épuisent pas si vîte, & se rétablissent bien plus aisément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres, qui les épuisent, mais non pas celles qui leur sont naturelles & volontaires; il semble que la nature ne fasse que s'en jouer. Ainsi la terre d'un bon pré, loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle donne tous les ans, en produit toujours de plus en plus, comme

si

si elle avoit plaisir à suivre sa pente ; mais, si au lieu d'herbe, on la force à porter du bled ou quelqu'autre production étrangere, sa fécondité diminuera bien vîte, & à la fin elle s'usera tout-à-fait : par conséquent il est donc de l'intérêt de notre Econome de veiller sur l'usage des terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut aussi remarquer que fort souvent une terre est usée pour une certaine espéce de fruits qui ont absorbé tous les sels qui leur étoient propres, sans que cela empêche que la même terre ne réussisse encore fort bien en quelqu'autre espéce, pour laquelle elle aura une substance neuve & des sels suffisans pour faire différentes sortes de productions, successivement les unes après les autres. C'est ainsi que les terres, qui, la premiere année, ont rapporté du gros bled, c'est-à-dire du froment, du méteil ou du seigle, se sement en petits bleds la deuxiéme année, parce qu'elles ne sont pas capables de produire de nouveau des premiers ; mais elles ont encore de quoi fournir aux moindres grains. De même une terre, qui a été long-tems en vignoble, en futaie ou en arbres à fruits, si on y détruit ces sortes de plantes, ne réussira pas, si on l'emploie de nouveau à son premier usage, parce qu'elle est usée à cet égard ; mais elle ne l'est pas si fort qu'elle ne puisse encore très-bien réussir, si on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, feves, panais, &c. C'est pourquoi un habile Econome doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ses fonds, afin que, par le repos ou par le changement, il soulage ceux qui s'effrittent, & que pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adoucissement du travail, il les fasse toujours servir à quelqu'autre usage. Une terre n'est jamais si usée qu'elle doive demeurer absolument inutile, pourvû qu'on lui donne les secours nécessaires.

Des Terres neuves, novales & autres.

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'agriculture, il reste maintenant à expliquer ce que c'est que terre *neuve*, terre *novale*, terre en *friche*, terre en *jachere*, terre *portée* ou *jectice*, terre *reposée* & terre *meuble*.

1°. On appelle terres *meubles* celles qui sont faciles à labourer & qui ont cependant de la substance. Elles ont de grands avantages pour la facilité & le retour de la culture : c'est pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir* celles que l'on a, c'est-à-dire, & pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles sont principalement bonnes en jardins, elles sont commodes aux grains & à toutes sortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aisément ; ces sortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arrosemens, & cependant elles conservent toujours assez d'humidité pour la végétation ; le soleil les échauffe aisément, & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche* est une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien : & *défricher* une terre, c'est la mettre en valeur par le labour. On défriche aussi les bois & les prés pour en faire des terres de labour.

3°. Terre en *jachere* est celle qu'on laisse reposer pendant un an pour être chargée en bled l'année suivante. Toutes les terres à grains, que l'on conduit par *soles*, ont une année de repos tous les trois ans, suivant le méchanisme du labourage que nous expliquerons ci-après.

Tout le monde sçait que le repos est le principal moyen pour rétablir, dans les terres, les sucs & les sels que leurs productions ont emportés.

On donne le nom de terres *reposées*, moins aux jacheres (parce que leur repos est réglé par l'art du labourage,) qu'aux terres qu'on laisse arbitralement en non-

valeur, pour les rétablir quand elles sont épuisées par quelque production trop forte ou trop réitérée.

Les terres seches ont plus besoin de repos que les fortes.

4°. Les terres *neuves* sont ordinairement des terres d'apport, aussi-bien que les terres *jectices* & les terres *portées*. On appelle particuliérement *jectices*, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre, sans dessein de s'en servir, comme plâtras, vuidanges, fouilles, &c.

Les terres *neuves* sont celles qui n'ont jamais vû le jour, comme celles qu'on tire ou qu'on découvre à un, deux ou trois pieds en terre ; ou celles qui ne rapportoient rien du tout, depuis très long-tems, comme un fonds sur lequel il y aura eu un bâtiment. Elles ont ordinairement beaucoup de sels & de substance. Je n'en dirai rien davantage, non plus que des terres portées, parce que c'est pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé, depuis peu, l'usage de ces sortes de terres étrangeres : on ne s'en sert point, ou presque point pour les terres aux champs, à cause qu'on n'y pourroit pas fournir. Les terres neuves & les vuidanges & fouilles y sont pourtant très-bonnes. Il n'y a, dans les terres aux champs, de terres neuves à faire valoir, que les places de bâtimens ou les prés, dont on a enlevé tout le gazon, comme nous le dirons au Chapitre des Prés, quand il s'agira de les défricher.

5°. On appelle terres *novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe sans culture, & qu'on met à usage de labours, comme des bois ou des prés, qu'on change en terres à grains. Nous en parlerons quand nous serons sur ces matieres.

CHAPITRE II.

Des différentes mesures des Terres.

Il n'est pas moins important de connoître l'étendue que la qualité d'une terre. Cependant les mesures changent & de nom & de grandeur dans chaque Province, & souvent dans chaque canton : c'est pourquoi j'en vais donner ici une liste & en faire le parallèle, afin que notre Econome sache ce qui lui appartient, & puisse éviter les surprises sur la diversité des mesures de chaque pays.

En fait de mesure, la régle est celle du lieu où la livraison de la chose doit être faite, tant pour l'*immeuble* que pour le meuble : & quand on n'a point désigné le lieu de la situation de l'immeuble ou de la délivrance du meuble, il faut suivre la mesure du lieu où la convention a été faite.

L'*arpent*, qui est la mesure en usage à Paris, dans l'Isle de France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par-tout cent perches de superficie, ou ce qui est la même chose, dix perches de longueur & autant de largeur. La différence ne consiste que dans le nombre des pieds que contient la perche, car le pied y est par-tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'est que de dix-huit pieds de long, qui font trois toises *courantes*, à six pieds chacune, & c'est la mesure la plus commune & la plus petite : en d'autres endroits la perche a vingt pieds, & ailleurs vingt-deux, qui est ce qu'on nomme la *mesure du Roi*, c'est celle dont on se sert pour arpenter les bois & les forêts : en d'autres encore elle est de vingt-quatre & même de vingt-cinq pieds ; ce qu'on appelle la grande mesure.

Quand on dit qu'une perche, une chaîne ou autre mesure de terre est de tant,

de pieds de long, on suppose que la piéce de terre est quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'est que pour sa longueur, & qu'elle en a autant en largeur; ensorte qu'en comptant l'un par l'autre, on trouve le produit de la superficie entiere de la piéce qu'on mesure. Ainsi, quand on dit qu'une perche ou une chaîne a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur; de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cens vingt-quatre pieds qu'aura en superficie la perche ou chaîne de dix-huit pieds: si elle est de vingt-deux pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra, par la même régle, qu'elle a quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie. De même, quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une superficie de cent perches.

On compte par *arpent* dans toute l'Isle de France, au Perche, au Pays Chartrain & en Bretagne; & l'arpent y est par-tout de cent perches ou chaînes: la différence ne consiste que dans la grandeur de la perche ou chaîne. Chacune des cent perches, qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de superficie. Au *Perche* & en *Beauce*, chacune de ces cent perches est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie; & chacune des cent chaînes, qui font l'arpent de *Bretagne*, est de vingt-quatre pieds de long, ou de cinq cens soixante-seize pieds de superficie.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaîne est de vingt-cinq pieds, ce qui fait six cens vingt-cinq pieds de superficie, qui est la plus grande mesure.

On compte aussi par *journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine: mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En *Bourgogne*, le journal a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante-un pieds en superficie. En *Lorraine*, le journal a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

Les Etymologistes prétendent que le journal est une mesure de terre qu'on peut labourer en un jour; & qu'anciennement le journal ou journau étoit de quarante-huit pas, & de deux cens quarante pieds.

En *Normandie*, on compte par *acre*, & l'acre a quatre vergées ou cent soixante perches, dont chacune est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre de superficie. Il y a pourtant des cantons en Normandie où la perche n'est que de vingt pieds; il y en a même où le pied n'est que de onze pouces, au lieu de douze, quoique la perche y soit de vingt-deux & de vingt-quatre pieds. Les Normands ont porté cette mesure de l'*acre* en Angleterre.

En *Picardie*, on compte par journal, qui est à peu près l'arpent de Paris; & les deux journaux reviennent à l'acre de Normandie, peu de chose plus. Dans le *Beauvoisis*, on mesure par mine, & les deux mines & demie dix perches, font l'acre de Normandie.

En *Languedoc*, la *saumée* a quatre sesterees, chacun de quatre cens cannes; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces. En *Guyenne*, le journal n'est qu'un demi-arpent.

Cette diversité de mesures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prés; car, à l'égard des bois, il n'y a par-tout qu'une seule mesure, qui est l'arpent de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce, qui est ce qu'on appelle *mesure royale* ou *au pied de Roi*, à cause que ce sont les Ordonnances de nos Rois qui ont établi, pour les bois & les forêts, cette mesure uniforme.

Je ne parlerai point de l'arpentage, parce que c'est un art particulier : je dirai seulement que lorsqu'on a fait quelqu'acquisition, c'est au vendeur à en fournir la mesure, suivant l'usage du lieu où le fonds est situé, en quelqu'endroit que la vente ait été faite ; & que, quand on arpente, on doit prendre garde que le porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Mesures des lieux de France. Les grandes distances sur terre, comme d'une ville à une autre, d'un bourg à un village, &c. se mesurent par *lieues* ou par *milles*. De tous tems les François, & même avant eux les Gaulois, ne se sont servis que de la lieue. Les Italiens & les Anglois se servent de milles.

Il y a en France de trois sortes de lieues : la grande contient 2853 toises, la moyenne 2450, & la petite 2000 : la *toise* est de six pieds.

Un mille d'Italie, ou une minute de dégré d'un grand cercle de la terre, contient 951 toises ; & une seconde, 16 toises.

Le *pas géométrique*, ou *pas des Allemands*, que les Marins nomment *brasse*, est de cinq pieds ; & le *pas commun*, ou la *démarche*, est de deux pieds & demi.

Les lieues & les autres longueurs de chemins se mesurent avec un *compte-pas* ou *podomettre*. C'est un instrument méchanique fait en forme de montre, composé de plusieurs roues dentelées, qui entrent l'une dans l'autre, & qui sont dans un même plan, lesquelles, par le moyen d'une chaîne ou courroie, attachée au pied d'un homme, ou à la roue d'un carrosse, avancent d'un cran à chaque pas ou tour de roue que font ou l'homme ou le carrosse. Le nombre en est marqué sur le bord de ces roues dentelées, & ainsi l'on peut sçavoir combien on a fait de pas, & mesurer exactement un chemin & les distances qu'on veut.

CHAPITRE III.

De la nature, de la situation, du nombre & du choix des Terres, qui sont le Domaine d'un Bien de Campagne.

On dit, *une telle terre est en nature de labour, une telle autre en nature de prés, &c.* pour marquer son emploi & le genre de ses productions. Aussi divise-t-on les terres aux champs en terres labourables, en vignes, en prés, en bois & en plants.

Les immeubles les plus estimés, sont les rentes seigneuriales, les champarts, les dixmes inféodées & les rentes foncieres ; mais ces immeubles sont des droits, & non pas des fonds réels.

Les biens de campagne les plus estimés, sont les prairies, sur-tout les flottantes & les pâcages : ensuite viennent les bois, qui sont ou peuvent être mis en coupes réglées, & les plants, qui font un revenu annuel, comme olivet ou cerisaie ; car les bois ou plants, qui ne rapportent rien, & qui ne sont que pour l'ornement d'une terre, sans en augmenter le revenu, quoiqu'ils augmentent la valeur extrinséque du fonds, n'entrent point ici en considération, parce qu'une premiere coupe les emporte sans retour. Quant aux terres à grains & aux vignes, la préférence entr'elles dépend du climat & du terrein particulier : mais en général ; comme le bled est plus nécessaire que le vin, & qu'il s'en consomme davantage, on préfere la terre labourable à la vigne, quand les choses sont égales d'ailleurs.

Quoi qu'il en soit, un bien de campagne ne peut guères être composé d'une seule nature de terres : les meilleurs sont ceux qui ont un peu de tout, & principalement du meilleur.

Quant à la situation, 1°. il est important qu'ils ne soient pas éloignés du domicile du Maître; car *terre chevauchée est à moitié mangée*, par les voyages, les dissipations & les discussions que l'éloignement occasionne.

2°. Les plaines sont ordinairement fertiles en grains; l'air y est sain, les vûes belles, les avenues d'arbres fruitiers ou autres d'une grande étendue, les abords faciles, la chasse abondante & gracieuse : en voilà le beau. D'un autre côté, on n'y a point d'autre ressource que le grain; qu'il manque ou qu'il soit à bas prix, tout manque, & au Fermier qui a tout à prendre sur sa grange, & au Propriétaire, quand il n'a que cette terre, & que quelque gros vent vienne par surcroît à ravager la terre & toute la plaine, ce double malheur, qui n'y est que trop ordinaire, hypothéque souvent la terre pour longues années.

3°. Les vallées ont aussi leur bon & leur mauvais : l'air y est ordinairement malsain, les vûes presque toujours bornées, les crues d'eau, tant de rivieres que de ravines, furieuses : il y a à travailler sans cesse toute l'année, & la plûpart des Fermiers accoutumés aux plaines, ne veulent pas habiter les vallées. Mais on y a de tout, & les vallées sont un vrai pays de ressources pour le Fermier, comme pour le Maître; elles rapportent presque d'elles-mêmes, & à bien moindre dépense que dans les plaines, des profits continuels & souvent considérables, par la fertilité des terres de fonds, qui y donnent tous les ans quantité de grains, chanvres, lins, &c. par l'abondance des foins & regains, par les bestiaux de toute espéce, qu'on y engraisse dans les pâturages humides & secs qui s'y trouvent, par les arbres aquatiques, qui y sont d'un prompt & grand rapport, & par la fécondité & le grand nombre des arbres fruitiers, qui y sont à l'abri. C'est pourquoi les terres de vallées sont plus lucratives, quand on a la force de les charger, sur-tout en bestiaux.

4°. Les pays de montagnes sont ordinairement pauvres & stériles, cependant quand ils sont découverts, on y nourrit quantité de moutons, de chevres, & beaucoup de mouches à miel. On y plante des vignes, des oliviers au Midi, & des châtaigners au Nord; ou bien on les plante en bois, qui sont, comme je viens de le dire, un des meilleurs biens de campagne, d'autant qu'ils servent aussi à la nourriture & à l'engrais des cochons & des gros bestiaux, qui sont de bon rapport & de grand débit. Le voisinage des hautes futaies ne laisse pas que de fournir de la ressource aux pauvres gens, par le travail, le pâturage & le bois, tant à bâtir qu'à brûler, que les forêts leur fournissent.

Heureux celui dont le bien est situé de maniere qu'il y ait, d'un côté, l'utilité des vallées, & de l'autre, l'agrément des plaines.

Il faut du moins qu'il tâche que ses terres soient le plus rassemblées & le plus près de sa maison qu'il le pourra, ainsi que je l'ai dit; car les terres éloignées sont de difficile amendement : on les néglige, tant pour le labour, que pour les fumiers, & elles vaudroient au moins une fois plus, si elles étoient plus près de la maison.

Les terres éparses, & qui ne sont point composées de grandes piéces, ont aussi leurs inconvéniens. On a peine à les assoler, encore plus de peine & de tems perdu à courir çà & là, par-dessus les terres de cinquante Particuliers différens, & souvent hargneux, à chaque fois qu'il faut fumer, labourer, épierrer, émotter, herser, semer, renfouir, sarcler, poultrer, échardonner, & enfin récolter ces parcelles divisées; au lieu que, quand on a tout son domaine rassemblé en trois soles, ou du moins en un petit nombre de grandes piéces, on n'a, pour ainsi dire, que sur soi à aller, on chasse tout d'une raie, on assole pleinement, on ne se trouve point à chaque pas en procès ou en différend pour quelques raies de terres perdues ou usurpées, pour les disputes de possession, pour quelque pied de rideau ou de haie,

pour quelque détour ou repoussement de chemin, qu'un Fermier, afin de gagner deux ou trois pieds de terre, aura rejetté sur vous ou sur votre voisin, à force de fossés & de digues, &c.

Il est donc de l'intérêt du Maître & du Fermier, & de la noblesse d'un domaine, que toutes les terres en soient rassemblées, & c'est principalement au Maître à travailler à les arrondir, en ménageant les occasions d'acquérir les morceaux qui les coupent, ou par des achats, ou par des échanges, ou par des retraits; mais aussi il faut payer quelquefois la bienséance, c'est-à-dire, acheter ce qui nous convient un peu plus que sa valeur, parce qu'il nous est convenable.

Une autre attention, que le Propriétaire doit avoir, c'est de faire borner toutes ses terres, sur-tout quand elles sont par parcelles & entre-mêlées de différens Particuliers. Par-là, en prévenant toutes les altercations dont je viens de parler, le Propriétaire & le Fermier auront leur compte & la paix, qui seule vaut plus que les frais de l'arpentage & des bornes.

A l'égard du nombre des terres qu'il faut pour une cense, c'est ce qui ne peut pas se fixer, d'autant plus que le nombre des productions d'un domaine, la qualité du principal de ces produits, le voisinage des grandes villes, la bienséance ou le bon marché d'une acquisition qui s'offrira, & mille autres circonstances, font des égards différens.

Par exemple, un domaine qui consistera principalement en censives, en bois & en étangs, n'a pas besoin de tant de terres à grains, qu'un domaine où il y a beaucoup de pâcages & de plants fruitiers, parce qu'il faut, pour faire valoir ce domaine-ci, beaucoup de gens & de bestiaux, & par conséquent beaucoup de grains & de fourrages; au lieu qu'il en faut bien moins au premier, qui se débite presque de lui-même, & qui ne demande que quelques vaches, pour pâturer les bois défensables; quelques moutons pour les landes, & quelques cochons dans les années de glandée.

Ce même domaine, qui consiste principalement en prairies & en pâcages, s'il est situé près des grandes villes, où les foins s'enlevent sur le pré même, & où les pâcages sont chargés de bestiaux, par les Bouchers de la ville; ce domaine, dis-je, n'aura pas besoin de tant de terres à grains, que s'il étoit éloigné des villes & du commerce, parce qu'il faudroit, en ce cas, que le Fermier les chargeât lui-même de bestiaux, pour son propre compte, & il lui faudroit, par conséquent, plus de grains & de fourrages pour mettre la terre en valeur.

De même, les fermes, dont les terres labourables sont le principal objet, ont besoin de prés, de pâtures, de plants fruitiers & de bois, & non de terres à grains: il en faut au contraire aux censes, où les bois & les prairies dominent.

En un mot, on doit s'appliquer à avoir de tout, pour qu'une terre ne manque de rien, & qu'un Fermier trouve des ressources, par exemple, dans ses prés ou dans ses fruits, quand les grains manquent; & il est nécessaire que le nombre de chaque nature de terres, soit labourables, vignes, prés ou bois, soit proportionné à l'étendue de la terre même, & aux débouchemens que le lieu peut fournir.

Quant à l'étendue totale d'un domaine, on le compte par le nombre de charrues qu'il faut pour le faire valoir; & ce nombre de charrues s'étend de celles qui labourent en même-tems, non pas de celles qui reposent sous les charretries. Ce qu'on entendoit autrefois le plus communément par le terme de *manoir* ou de *manse*, étoit le labour d'une charrue.

Les Chevaliers de Malte & les Gentilshommes peuvent faire valoir par leurs mains, dans une même Paroisse, sans payer la taille dans les lieux où elle est personnelle, chacun une de leurs fermes, jusqu'à concurrence du labour de quatre

charrues. Les Eccléſiaſtiques de même, pourvû que ce ſoit le patrimoine de leur Egliſe, ou le leur en direct. Les Officiers privilégiés, comme Elus ou Commenſaux, ne peuvent avoir plus que le labour de deux charrues, & les Bourgeois de villes franches, le labour d'une ſeule.

Le labour d'une charrue, ou ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va ordinairement de quatre-vingt-dix à cent arpens communs. Le plus ou le moins dépend de la qualité & de la meſure des terres, & de la force des bêtes de labour.

Il y a des domaines de huit à dix charrues de labour & plus : il y a du beau dans ces grandes cenſes, & on a la commodité de n'avoir affaire qu'à un ſeul Fermier.

Mais il n'eſt pas toujours de l'intérêt du Maître de ne donner qu'à un ſeul une ſi grande quantité de terres : car, 1°. le bien n'eſt pas ordinairement loué ſa vraie valeur : au lieu qu'il en approche davantage quand il eſt coupé en pluſieurs métairies. 2°. On en trouve des Fermiers plus aiſément, parce qu'il y a moins à riſquer, & qu'il ne faut pas de ſi grandes facultés pour des fermages médiocres, que pour ces vaſtes domaines, où les dépenſes ſont fortes & les avances conſidérables, ſur-tout quand il faut que le Fermier charge de grands pâcages en beſtiaux pour ſon compte : ſouvent même il ne ſe trouve dans le pays que deux ou trois perſonnes aſſez riches pour ſoutenir ces grands fermages ; & en ce cas, ils lient le chien entr'eux, & balottent les Propriétaires. C'eſt auſſi pourquoi, 3°. les gros Cenſiers s'y enrichiſſent preſque toujours, aux dépens de leurs Maîtres ; ſouvent ils vous font la loi, & viennent quelquefois vous prendre au pied levé, pour extorquer une diminution, quand ils voient les Fermiers de leur force fixés ailleurs, ou rares. 4°. Il y a toujours quelque négligence & quelque non-valeur dans de ſi grands fermages : les terres éloignées auront moins de labour & ſeront fumées plus rarement que les proches ; les terres médiocres, à plus forte raiſon les foibles, ſeront abandonnées : au lieu qu'en les partageant entre pluſieurs Fermiers, tout eſt en valeur.

Il eſt donc de la prudence du Maître d'examiner lequel vaut mieux, & pour ſon intérêt, & pour l'aménagement de ſes terres, de n'en compoſer qu'une cenſe, ou d'en faire pluſieurs. Ce dernier parti paroît plus convenable dans les Provinces, où il y a nombre de Fermiers & de fermages médiocres. Le premier parti n'eſt à prendre qu'au défaut du ſecond, & dans les pays où l'on ne trouve que de gros Fermiers & de vaſtes cenſes.

Il y a toujours du profit à couper une vaſte ferme en deux, quand on y trouve ſuffiſamment de terres éloignées pour en compoſer une moindre ferme : dans ce cas, il ne faut point regretter la dépenſe néceſſaire pour bâtir & planter la nouvelle ferme. La principale attention qu'on doit y avoir, c'eſt de partager le total, de façon que chaque ferme ait les terres qui ſont le plus à ſa portée, pour la facilité de la culture & des amendemens ; & en même-tems que chaque ferme ait ſa part, tant des bonnes & des mauvaiſes terres, que des prairies, pâtures, plants & bois, proportion gardée, afin que chaque ferme ait de tout raiſonnablement, & qu'elle ſoit d'une étendue convenable ; car il ne faut faire que des fermages médiocres tout au plus, tels que ceux où il y a le labour d'une charrue : les faire moindres, ce feroit donner dans le petit, & chercher l'embarras & la tracaſſerie.

Ménage, *ménil*, *manoir*, *manſe* & *maſure* (*manſura* ou *maſura*) d'où vient encore le *mas* ou *hameau des Lyonnois*, & le *mas* de terre, qui eſt en quelques endroits le labour de deux bœufs, qui eſt auſſi ce qui ſignifioit autrefois le mot de *maiſon* ; le *ville* des Normands, (*villa*) ; le *ker* des Bretons ; le *courti* des Pi-

cards, (*curtis*); le *hem* ou *ghem* final des Flamands; le mot de *tôt* (*taillon*). Tous ces noms, & plusieurs autres particuliers à chaque Province, ne signifient que ce que nous entendons aujourd'hui par un bien de campagne, avec ses dépendances : & de-là vient que chacun de ces mots est si commun dans les noms des lieux où l'idiome des Peuples les a conservés. En Normandie, le mot de *masure* a deux significations, qu'il ne faut point confondre. 1°. Il signifie proprement un lieu champêtre, où il y a habitation rustique, (*mansura*) & c'est en ce sens qu'on tient en Normandie que le service de Prévôté n'est dû que par titre, & que par les *masures* ou les *masuriers*. 2°. On y appelle improprement *masures*, les clos & cloiseaux, même les morceaux de terres aux champs, qu'on seme & qu'on dépouille tous les ans.

Les *métairies* proprement dites sont les domaines qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-croît ou portion de fruits. Mais dans l'usage, *métairies*, *censes* & *fermes*, sont la même chose, & ces noms changent suivant les Provinces : en d'autres, on dit *bastides*; en d'autres, *granges* & *bordes*; & en d'autres encore, *chesal*, *closeries* & *bourlage*.

CHAPITRE IV.

Des différentes manieres de faire valoir un bien de campagne.

IL y en a trois; la premiere est de le faire valoir par soi-même; la seconde est de le donner à ferme, soit en grains ou en argent; & la troisiéme est d'avoir un Econome qui en fasse la régie sous les yeux & pour le compte du Maître.

I. *Faire valoir son bien par soi-même.*

Ce premier genre d'exploitation est le plus naturel, le plus lucratif & le plus avantageux pour le bien même, puisque le Propriétaire n'a ni Fermier à entretenir, & souvent à enrichir, ni taille, ni double taille à payer; tout le profit revient à lui seul : le bien en est mieux ménagé & mieux soigné; car le Maître n'ayant ni concurrent, ni éviction à craindre, comme un Fermier, il remue, il vivifie toute sa terre. Il seroit souvent à souhaiter, pour la fortune de nos descendans, & pour notre propre repos, que nous eussions ou assez de goût & de modestie pour animer par notre exemple, ou assez de vigilance pour bien entendre & bien conduire le ménage d'une terre, où les Intendans & les Fermiers s'enrichissent, tandis que le Maître se ruine par négligence ou par faste.

Mais, comme nous ne sommes point nés tous pour la campagne, & que souvent ceux-mêmes qui y demeurent, ne peuvent ou ne veulent pas se mêler de faire valoir leur bien, il faut bien prendre ou un Fermier ou un Régisseur.

II. *Donner ses Terres à loyer.*

Quand on prend un Fermier, il faut en choisir un qui puisse rendre la terre bien garnie de bétail & bien vivante, qui soit laborieux & entendu dans l'agriculture, honnête homme, & zélé pour l'entretien & l'amélioration des bâtimens & des héritages. Un Fermier de cette espéce, qui n'entreprendra pas au-dessus de ses forces, vaut mieux qu'un autre plus riche, mais paresseux ou hargneux.

Il y en a qui préferent ceux qui sont originaires du lieu, parce qu'on présume qu'ils connoîtront mieux les fonds, & qu'ils s'y affectionneront davantage que des étrangers; mais c'est une précaution souvent dangereuse: tout Fermier ne cherche que son profit; il connoît toute sa terre & chaque fonds après la premiere récolte qu'il y fait; & l'attachement de préférence que le Maître déclare avoir pour ceux de la famille ou du lieu, ne leur donne ordinairement que la facilité de lier le chien, & de s'y conserver souvent à vil prix, ou en décréditant la ferme sous main, ou en cabalant, pour éloigner les nouveaux Fermiers qui pourroient se présenter, ou en cachant leurs effets, quand il s'agit de se faire payer, ou de les mettre dehors.

Avant de passer bail, 1°. il faut sçavoir, à peu près, la vraie valeur du bien. On l'apprend par l'estime des différens fruits & grains qu'on y récolte, par les priviléges, par les débouchés & les ressources qui s'y trouvent, & qu'on évalue sur le rapport des Voisins, des Dixmeurs & des anciens Fermiers, par année commune, qui se prend sur le pied de vingt réduites à une. Il faut, en cela, n'être ni assez négligent pour ne pas connoître, à peu de chose près, la portée de son bien, gros ou petit, déduction faite des charges, ni assez intéressé pour la pousser trop haut, comme la plûpart ont fait depuis 1719; cela ne convient qu'à des usufruitiers, quand ils ne cherchent qu'à vivre d'un gros revenu, qui souvent leur manque par l'insuffisance du Fermier. Un bon Econome songe qu'il faut que son Fermier vive, & il proportionne le prix de sa terre à sa vraie valeur, afin qu'elle ne tombe pas dans le discrédit, & qu'il soit toujours, lui & les siens, bien payé, & sa terre bien cultivée.

L'usage des pots de vin, & celui de se faire payer d'avance quelqu'année de fermage, pour tenir lieu de caution, sont encore une mauvaise administration; cela n'est pardonnable qu'aux usufruitiers, supposé qu'ils le puissent faire en conscience. Un pere de famille, bien rangé, préfere un revenu assuré & égal à ces sortes d'avances; elles empêchent qu'on ne sçache la vraie valeur d'un bien: ceux qui les pratiquent, mangent, comme on dit, leurs bleds en verd, par le vuide qu'ils trouvent dans le dérangement de leurs revenus; on y est presque toujours trompé par les Fermiers, qui sçavent mieux le détail que leurs Maîtres, & souvent l'un & l'autre en sont la dupe, par des morts, des faillites, ou autres changemens imprévus.

2°. Il est bon de s'informer des mœurs aussi-bien que des facultés du Fermier; de se méfier de ceux qui vous passent tout, & qui vous offrent des conditions trop avantageuses, parce que ce ne sont que des gueux ou des fripons qui veulent vivre impunément à vos dépens. Il ne faut pas non plus prendre de ceux qui demeurent à la ville ou dans d'autres villages: votre bien seroit en danger d'être négligé, peut-être même détérioré, faute d'engrais ou autrement, parce que le Fermier voudra tout mettre sur les autres biens qu'il fait valoir à sa portée, pour lesquels il a de la prédilection.

En passant bail, on doit prendre toutes sortes de mesures pour pouvoir toujours faire la loi aux Paysans, qui sont, la plûpart, rusés & peu affectionnés, & les obliger, par écrit, à tout ce qu'on veut avoir d'eux, sans s'en rapporter à leurs belles promesses.

Voici les clauses les plus usuelles que l'économie & la prudence demandent qu'on écrive dans le bail. Faire, pour le Maître, tant de journées, voitures ou autres corvées; fournir tant de perdrix, canards, pigeons, chapons, &c. faire faire, par an, sur les lieux, un certain nombre de journées de Couvreur ou de Maçon; fournir tant de cent de chaume ou de roseaux; voiturer les bois nécessaires & les matériaux que le Maître trouvera à propos pour la réparation &

l'entretien des bâtimens, ou pour l'amélioration des lieux; y consommer toutes les pailles, pailliers & fourrages; fumer & amender toutes les terres, autant les mauvaises & les médiocres que les bonnes, autant les plus éloignées que les plus proches, & autant les dernieres années du bail que les premieres; essarter & défricher celles qui méritent de l'être; n'en point mettre, ou n'en mettre, sur-tout la derniere année, qu'une certaine quantité en lin, chanvre, orge, ou autres productions qui amaigrissent les terres; ne les point *dessoler*, c'est-à-dire, ne point déranger le nombre & l'ordre des soles ou terres sujettes à repos; ne les point *dessaisonner* ou *décompter*, c'est-à-dire, de ne les point outrer en leur faisant porter des grains forts deux années de suite, ce qui les épuise; fixer, par écrit, & en petite quantité, le nombre des terres labourables que le Fermier pourra mettre en dragées, pois, vesces, navette & autres productions qui ne produisent ni pailles ni fumiers; l'obliger de fournir gratis, aux Ouvriers qui travailleront aux bâtimens, aux plants & au marnage, la soupe & la boisson du Fermier; de mettre les terres en égoût; d'entretenir tous les clos de haies vives, toutes les digues des rivieres, étangs & chemins, & de curer les fossés; souffrir que le Maître plante & fossoie par-tout où il voudra comme bon pere de famille; faire les corvées que le Seigneur ou la Police des lieux pourroit exiger; fouir & fumer, tous les trois ans, les arbres fruitiers, remplacer ceux qui périssent, même entretenir une pépiniere ou deux d'une telle étendue; régler le nombre d'échalas ou de perches à houblon que le Fermier fournira; qu'il contribuera au marnage des terres; & enfin, qu'il obligera, par corps, au payement du prix & à l'acquittement des charges, les Fermiers de difficile discussion, comme Meûniers & autres. Tous ces petits soins rassemblés contribuent merveilleusement à faire fleurir la terre.

Il est aussi de la prudence du Maître de stipuler les termes des payemens, eu égard aux facultés du Fermier & au débouchement des différens produits de sa ferme, afin de lui faciliter ses payemens, sans laisser cependant une trop grande inégalité de distance entre les différens termes, parce que cela dérange souvent le Fermier & le Maître; & exprimer, dans le bail, que le Fermier ne pourra point prétendre de diminution ni de dédommagement pour sécheresses, pluies, & inondations, passage ou ravage des gens de guerre, pillages d'oiseaux, & autres cas extraordinaires, qui, sans cette clause, seroient censés force majeure & imprévue, & obligeroient, par conséquent, le Propriétaire à une diminution du prix du bail, & à un dédommagement proportionné à la perte, quoique les Fermiers ne payent rien de plus pour les années qui les enrichissent.

C'est encore un point d'économie assez ordinaire aux Propriétaires, qui demeurent près de leur bien, d'en tirer les voitures & les provisions champêtres nécessaires pour la subsistance de leur maison, comme bled, avoine, pailles & foins, bois, fruits, cidre & vin, dans les endroits où on loue les vignes à l'argent, ce qui est rare; & pour que la charge en soit moins sensible au Fermier, & diminue moins le prix de la redevance, on répand ce qu'il faut pour la provision de la maison sur les différentes terres qu'on a.

Pendant le cours du bail, il faut que le Maître aille de tems en tems à l'imprévû voir comment tout va; si le Fermier exécute bien toutes les clauses ci-dessus; si tout est bien garni, bien entretenu & bien conduit, tant pour l'intérêt du Maître, que pour celui du Fermier : par exemple, s'il ne vend point les fumiers; si les étangs & les prés sont en bon état, les bois coupés en saison, les garennes bien peuplées de hazes, les plants bien tenus; si les terres ne sont pas trop négligées ou trop poussées; car souvent on se trouve également trompé, ou par les avances & le bon état d'un gros Fermier, qui ne s'est présenté que

pour forcer & épuiser nos terres à son profit; ou par la facilité d'un autre qui aura offert ou agréé tout ce qu'on aura voulu, parce qu'il ne cherchoit qu'à entrer & vivre sur votre bien.

On doit arrêter compte au moins tous les trois ans avec son Fermier, & ne lui point laisser accumuler trop d'arrérages, de peur qu'ils ne l'accablent, ou que le Maître ne les perde. Les Paysans ont souvent la malice de négliger votre terre, de la décrier dans le pays & à vous-même, pour en dégoûter les autres & en tirer meilleur parti : méfiez-vous-en, aussi-bien que de ceux qui tâchent de vous détourner d'ajuster & de visiter souvent votre maison : ils ne le font que parce qu'ils craignent que vous ne vous y attachiez, & que vous ne voyiez trop le gros gain qu'ils font sur votre terre, ou l'indolence, la gueuserie, & quelquefois la mauvaise foi avec laquelle ils abusent de votre bien. Mais aussi quand on est assez heureux pour avoir un bon Fermier, c'est-à-dire, un homme qui paye bien & qui entretient bien la terre, loin de le changer ou de le rudoyer, il faut le traiter cordialement, & l'accommoder dans sa ferme le plus à son gré qu'il se peut, sans le harceler & sans lui envier le fruit de son industrie & de ses labeurs. On remarque que les gros domaines ne dépérissent que parce que les Seigneurs, à qui ils appartiennent, changent trop souvent de Fermiers, & ne visent qu'à tirer annuellement le plus qu'ils peuvent, sans réparer ni planter; ce qui fait qu'ils n'ont que des Fermiers qui ne connoissent point la terre, ou qui ne s'y affectionnent pas, & qui n'ont que le tems de la pousser pour eux le plus qu'ils peuvent, pendant leur bail.

Je répete qu'il faut qu'un Maître s'applique à sçavoir la vraie valeur de sa terre; afin que les Fermiers ne lui en fassent pas à croire, & encore plus afin qu'il puisse la louer sa vraie valeur, de façon cependant que le Fermier y puisse vivre, mais aussi sans la mettre au-dessus de sa portée. Il n'y a point d'économie à pousser à outrance le loyer d'une terre : pour quelque dixaine de pistoles qu'on croit gagner, si on ne réduit pas un Fermier à la paille, du moins on discrédite la ferme, & le mal ne se répare qu'après bien des années, car on ne trouve plus de Fermiers, & l'on est obligé de la lâcher à bas prix pendant long-tems.

Dans les campagnes où les terres se conduisent par soles, & où le nouveau Fermier est obligé de rompre les jacheres, faire les labours & fermer la sole de bled avant que d'entrer dans la ferme, & pendant que l'ancien Fermier y est encore pour faire sa derniere dépouille, le méchanisme de l'agriculture que nous expliquerons ci-après, demande que le Maître songe à trois choses. 1°. A faire payer comptant au Fermier sortant, la redevance de sa derniere récolte aussi-tôt qu'elle est faite, ou se faire donner caution que le Fermier la payera aux termes ordinaires; parce que, comme il doit sortir avant leur échéance, il peut emporter à l'insçu du Maître tout ce qui fait sa sûreté. 2°. De régler & marquer par le bail quelles granges, écurie & cuisine le Fermier sera obligé de laisser sur la fin de son bail à son successeur, pour faire les labours, semailles & autres ouvrages que celui-ci aura à faire pendant que l'autre sera encore dans la ferme : car tout Fermier qui entre, est ami du Maître & docile, mais ce n'est pas de même quand il sort. Lorsqu'il n'y a rien de réglé par le bail, l'usage oblige l'ancien Fermier à donner au nouveau une écurie ou autre lieu pour mettre ses chevaux de labour nécessaires à son exploitation, un lieu pour placer le fourrage qu'il leur faut, & une chambre à feu pour nourrir & coucher le Fermier entrant & son domestique. 3°. Le Maître doit s'assurer d'un Fermier deux ans avant la fin du bail courant, afin que ce nouveau Fermier qui doit retourner les jacheres près de deux ans avant sa premiere récolte, ait le tems de faire tous ses labours & semences, & que l'ancien Fermier ne se proroge pas dans le bien par une réconduction tacite qu'il

acquerroit, selon l'opinion commune, si on lui laissoit labourer en paix dans la saison ordinaire les jacheres qui doivent se récolter le mois d'Août d'après son bail expiré : du moins il faudroit lui rembourser ses labours & semences ; & c'est ce qu'un Fermier entrant n'aime point, d'autant qu'en labourant & semant lui-même, il le fait à sa guise & sans rien débourser.

Les pâturages, les étangs, les garennes, les colombiers & les oseraies, sont toutes choses que l'on afferme assez communément ; mais il faut y veiller avec attention, de peur que le Fermier ne les épuise & ne les dégrade sans retour. On afferme plus volontiers les terres qu'on n'a point la commodité de faire valoir & celles qui sont ingrates ou trop éloignées ; ou bien on les baille à rente ou à emphytéose.

De la différence des Fermages en argent ou en fruits.

Ceux qui afferment leurs biens, les donnent ou à l'argent ou à fruits, c'est-à-dire, à la charge d'en payer par an telle somme en argent, ou telle quantité de grains, vins, bestiaux, gibiers ou autres fruits ; car tout ce que la terre produit est compris dans le mot général de fruits. Les Normands appellent encore *blanches-fermes*, celles dont les redevances se payent à l'argent, & non en grains.

Parmi ceux qui donnent leurs terres à fruits ou moison, (c'est proprement ce qu'on appelle *amodier* son bien, c'est aussi le *facheria* de la basse Latinité, les *fâcheries* & *fâchies* des Marseillois,) les uns conviennent qu'ils partageront avec le Fermier tout ce que la terre produira, & qu'ils en prendront la moitié, le tiers, le quart ou autre portion, suivant l'usage des lieux & la fécondité des terres, & en ce cas, le Maître & le Fermier courent les mêmes risques, soit de stérilité, inondations, guerres ou autres qui peuvent arriver jusqu'à ce que les fruits soient recueillis : les autres chargent le Fermier de leur donner par an une certaine quantité de grains, fourrages, vins ou autres espéces, sans avoir égard à ce que la terre peut en produire ; & alors le Fermier doit acquitter la redevance en espéces, quand même il ne trouveroit pas de quoi le faire parmi les fruits de sa ferme.

Ces deux différentes manieres d'affermer son bien, l'une à l'argent, l'autre à moison ou portion de fruits, ont chacune leur bon & leur mauvais.

La redevance en argent est la plus aisée & la moins embarrassante ; le revenu en est fixe & toujours le même : ensorte que cette espéce d'amodiation convient fort à ceux qui sont éloignés de leur bien, & à ceux qui ne veulent compter que sur un revenu liquide & réglé, sans avoir besoin d'aucun des fruits de leur terre pour leur usage ni pour leur commerce.

Les redevances en fruits, au contraire, sont plus avantageuses à tous ceux qui ont ou des besoins journaliers, ou des débouchemens certains ou apparens, qui leur consomment ce qu'ils tirent en nature de leurs fermages : c'est pourquoi de pareilles redevances conviennent fort à des Moines ou autres gens oisifs qui sont à portée de veiller par eux-mêmes à la perception de leurs fermages, qui se les font payer sur le champ, de gré ou de force, & qui en trouvent la consommation dans les lieux mêmes, en les employant aux provisions de leurs maisons, ou en les vendant aux environs. Cet usage est encore assez utile à de grandes maisons, qui se font par-là des provisions annuelles & journalieres, où l'Econome doit trouver un profit très-considérable.

Les fermages en moison sont aussi avantageux à tous ceux qui peuvent en trouver de promptes défaites, ou attendre qu'il en vienne de lucratives, soit par la révolution des saisons, qui d'ordinaire sur sept années en donnent une de chereté des grains, soit par le courant de leur Province, par leurs correspondan

ces, parce qu'ils se trouveront limitrophes de pays où leurs fruits seront d'un bon débit, ou parce que leur propre Province sera le théâtre ou la voisine de quelque guerre; car, en ces cas, les fruits augmentent au double, au quadruple; & quelquefois plus, pendant que ceux qui n'ont alors que des redevances en argent à prétendre, n'ont aucune augmentation à espérer, parce que leur Fermier ne leur doit qu'une somme fixe, & profite seul de la chereté générale, quoique le bien du Maître court les risques & les ravages qui ne regardent que le Propriétaire: c'est en quoi il est bon de prévoir & de prévenir tous les cas dans les baux de biens qui peuvent être exposés aux fureurs de la guerre & aux autres désastres, soit pour augmenter la redevance en cas de guerre, soit pour régler la part du Fermier dans les contributions, & son indemnité en cas de fourragemens, incendies ou autres cas extraordinaires.

Au reste, il y a plus de hasard à affermer ses terres à moitié ou autre portion de fruits, qu'à les louer à prix d'argent: la redevance en argent est toujours la même; au lieu qu'il y a tantôt de la perte & tantôt du gain quand elle est en grains, puisque la valeur du grain dépend principalement de l'infertilité de l'année, quelquefois elle ne donne rien du tout, & alors le Propriétaire n'a rien à espérer non plus que le Fermier. Il faut pourtant avouer qu'il y a plus d'économie & plus de ressource à louer son bien en grains pour en faire amas, comme font les riches habitans d'Abbeville, Soissons, Montargis & autres lieux, parce que s'il vient une année de chereté, l'amas qu'on a fait des grains des années précédentes vous donne tout-d'un-coup une somme d'argent considérable.

La quotité des fruits que le Fermier doit rendre pour le prix de son bail en essence, dépend de la qualité des terres, de l'usage des lieux, & de la convention que font les Parties; la moitié, le tiers ou le quart, suivant que le Maître donne ou ne donne pas de semence; souvent même le Bourgeois qui donne sa terre à moitié fruits, est obligé de fournir des calvaniers à son Fermier.

Le Métayer est obligé de voiturer, chez son Maître la portion qui lui revient des fruits de sa terre. Si le Maître demeure sur le lieu même, il doit avoir une grange bien fermante à clefs, séparées de celle du Fermier, pour que ses grains ne soient pas à la disposition du Paysan, qui trouve toujours le secret d'égrener une partie des gerbes que l'on confie à sa bonne foi.

Il y a des pays où l'on afferme aussi les vignes à moitié fruits: mais on doit prendre garde à deux choses. 1°. Que les Fermiers ne poussent point trop la vigne en bois, pour en tirer plus de raisin, ce qui la ruine bien vîte. 2°. Qu'ils y mettent autant d'échalas qu'il en faut: quand on n'a pas soin de leur en faire faire la dépense, ils se moquent encore de vous, en disant que ce ne sont pas les échalas qui produisent le raisin.

De même pour les houblonnieres, étangs, oseraies, garennes & bois qu'on peut affermer séparément; il y faut veiller avec soin, pour que le tout soit toujours bien peuplé & sans dégât.

Mais on demande lequel vaut mieux, ou d'affermer toutes ses terres, en gros, à un seul Censier; ou de les louer, en détail, à différens Particuliers.

Il est certain qu'elles sont louées plus cher en détail; souvent même elles en sont mieux amendées, parce qu'outre le fumier ordinaire du produit des terres, les petits Locataires, qui les tiennent, y mettent tout celui de leur cour, où ils ont toujours quelques bestiaux.

D'un autre côté, le détail demande une attention continuelle sur eux: souvent ils épuisent vos terres en moins d'un bail; ils les dessolent & les décompotent: il s'en trouve toujours quelques-uns d'insolvables, qui ne vous payent point, & quand, fatigué de ce détail, vous voulez réunir toutes vos terres en corps de fer-

mes à trois ſoles, elles ſe trouvent amaigries, ou du moins dérangées, de façon que vous avez peine à trouver un bon Fermier qui les prenne ; il faut perdre du moins une année pour les partager en ſoles égales, & en faire un premier bail, à bas prix, pour les remettre en valeur.

C'eſt pourquoi l'expérience apprend qu'il vaut mieux les louer, par exemple, douze cens livres par an, en corps de fermes, que quinze cens livres en détail ; c'eſt la proportion ordinaire du détail au gros. Du moins il ne faut détailler que les terres trop éloignées ou ingrates, & les louer à des Bergers ou autres Particuliers qui en ſoient à portée, & qui ayent des fumiers à y mettre ; ou bien prendre le parti de les donner à emphytéoſe ou à rente fonciere, comme nous le dirons à la fin de ce Tome.

III. *Faire régir ſon bien par un Econome ou Métayer.*

Les perſonnes qui veulent jouir de leurs terres par eux-mêmes, ſans en avoir, ni les ſoins ni l'embarras des domeſtiques, prennent un *Econome* ou *Régiſſeur*, un *Métayer-Croupier*, c'eſt-à-dire, en bon François, un *Maître-Valet*, & en Provençal, un *Payre*, qui fait valoir la terre ſous leurs yeux, prend & nourrit ſes gens néceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant pour ſe nourrir, payer les gens, que pour ſon profit ; mais, avec cela, on lui fournit tout ce qui eſt néceſſaire à l'agriculture, comme volailles, beſtiaux, outils & ſemences. Cette maniere de faire valoir ſon bien, eſt commode & avantageuſe, quand on eſt aſſez heureux pour avoir un Régiſſeur zélé, laborieux, exact, fidéle, de bon compte, induſtrieux, ſédentaire, économe & ſobre. Il eſt bon qu'il ſoit marié ; car, quand ſa femme eſt ménagere, la baſſe-cour & le dedans de la maiſon n'en va que mieux pour le Maître ; toute la famille du Métayer travaille pour lui ; il y a plus d'accord & moins de dépenſe ; & ſi la race eſt fidelle, ils y reſtent de pere en fils : en ce cas, le Maître doit les eſtimer, les ménager ; compter ſouvent avec eux, & veiller, au ſurplus, ſur eux, comme nous avons dit qu'il le faut faire ſur le Fermier : ce qui demande encore plus d'attention & de détail, à cauſe que ceux qui régiſſent par économat, ſont ordinairement tous gueux & malheureux, qui n'ayant rien à perdre, promettent & font d'abord monts & merveilles ; mais enſuite, à moins qu'on n'y veille de près, ils dérobent ſourdement, pêchent en eau trouble, labourent & charient pour d'autres, vendent les fumiers, ne font valoir que vos meilleures terres, & les dégradent toutes.

Dans les Provinces de France, où la taille eſt perſonnelle, il s'établit, pour les groſſes terres, un uſage qui ſeroit une eſpéce de régie innocente & permiſe, ſi elle étoit véritable, & ſans fraude ni abus. Les gros Seigneurs, tant Eccléſiaſtiques que Laïcs, après avoir fait, avec le Fermier ou Recéveur à forfait qu'ils agréent, le bail de toute leur terre, par un écrit authentique ou ſous ſeing privé, qu'on tient ſecret, donnent au même Fermier, une procuration en forme, pour régir le tout en leur nom, & cela, afin de l'exempter de toutes tailles : mais ce déguiſement eſt un abus ; les Seigneurs ne le feroient pas, s'ils en ſçavoient les conſéquences : ce ſont ordinairement leurs gens d'affaires, qui y donnent ces ſortes de tournures pour avoir de plus gros pots de vin, ou par une complaiſance mal-entendue ; car ce déguiſement ne ſert qu'à faire retomber ſur le pauvre, tout le poids des charges publiques, & proſtituer le nom reſpectable du Seigneur, par quantité de procès que le Porteur de ſa procuration entreprend, à tort & à travers, pour ſon intérêt, ou pour ſa ſatisfaction perſonnelle : ſouvent même, ces pleins pouvoirs tournent au déſavantage de celui qui les donne, & ruine la terre.

CHAPITRE V.

Des Baux, & de la qualité des effets de Campagne.

C'est ici une matiere trop intéressante & trop usuelle, pour être oubliée dans cette Economie générale des biens de campagne, parce qu'il y a beaucoup plus de Propriétaires qui les louent, qu'il n'y en a qui les font valoir par leurs mains.

Je viens d'expliquer, dans les deux Chapitres précédens, ce que la matiere des baux a d'économique : il s'agit ici d'en examiner les points litigieux, afin qu'un bon ménager, y trouvant les régles d'usage, puisse vivre & faire valoir son bien tranquillement.

Par qui, pour quel tems, & à qui un Bien peut être loué.

Tout vrai Propriétaire, qui a l'administration de son bien, peut, sans contredit, en faire des baux pour tel tems qu'il veut, sauf à payer les droits de lods & ventes, quand ils sont à prix d'argent pour plus de dix ans : mais ceux qui n'ont que l'administration ou l'usufruit d'un bien, sans en être les vrais Propriétaires, n'en peuvent faire de baux que pour un tems modique de six ans, au plus, pour les maisons de villes, & de neuf ans au plus, pour les biens de la campagne. On tient que ceux faits par les administrateurs, comme par un tuteur pour son mineur, par un mari pour sa femme, doivent être entretenus par le Propriétaire qui prend son bien après l'administration finie, pourvû qu'il n'y ait contre l'administrateur, ni dol, ni soupçon de fraude, ni lésion énorme dans le prix du bail : & si le bail n'étoit pas expiré dans le tems de la dissolution du mariage, la femme peut, tout au plus, mettre le Fermier dehors; mais c'est à elle, & non aux héritiers du mari, à indemniser le Fermier.

Les Bénéficiers ne sont pas obligés d'entretenir les baux faits par leurs prédécesseurs, à moins qu'ils ne leur succédent par permutation ou par résignation : ils doivent pourtant laisser recueillir les grains & fruits de l'année commencée, en leur payant, par le Fermier, le prix de sa redevance, à proportion du reste de l'année.

Les baux faits par tous les autres usufruitiers, même par une douairière, finissent avec l'usufruit, quoique le tems du bail ne soit point encore expiré ; & le Fermier n'en peut demander aucun dédommagement, à moins que l'usufruitier n'ait pas exprimé sa qualité dans le bail, parce qu'en ce cas, il auroit traité avec le Fermier, comme maître du bien pour toujours, si le Fermier ne le connoissoit pas d'ailleurs; ainsi le Fermier auroit son dédommagement contre les héritiers de l'usufruitier.

Celui qui acquiert un bien à titre particulier, sans être chargé d'en entretenir le bail, peut chasser le Fermier pour en reprendre un autre, ou pour jouir par soi-même; & le Fermier évincé n'a son recours que contre le vendeur pour ses dommages & intérêts : mais si son bail porte hypothéque, il a son hypothéque & ses dommages intérêts sur le bien même, au préjudice de l'acquéreur qui a traité depuis le bail.

Il est défendu aux Gentilshommes & aux Commensaux, de tenir les fermes des bénéfices & des dixmes, sous peine d'être privés du privilége de Noblesse.

Les Etrangers qui ont des bénéfices en ce Royaume, ne peuvent avoir d'autres Fermiers que des François naturels.

Tous les administrateurs & usufruitiers ne peuvent faire de nouveaux baux que quand les précédens sont prêts à expirer, c'est-à-dire, six mois auparavant, pour les maisons des villes, & un an & demi ou deux ans pour les biens de campagne, parce qu'on ne peut pas prévoir de plus loin ce qu'un bien vaudra.

Obligations du Bailleur; cas d'éviction du Preneur.

Le Bailleur doit faire jouir le Fermier le plutôt qu'il peut; sinon l'indemniser de la perte qu'il souffre, & du gain certain qu'il manque à faire.

Le Bailleur peut pourtant résoudre le bail dans quatre cas. 1°. Quand le Fermier ou Locataire a été deux ans sans payer; mais souvent les Juges, à qui il faut avoir recours, parce qu'on ne doit pas se faire Justice à soi-même, ne donnent que trop de tems. 2°. Quand le Fermier détruit ou dégrade les lieux, par exemple, en arrachant les vignes ou les arbres fruitiers, en abattant les hautes futaies, les couvertures, en dessolant les terres, &c. Dans ces deux cas, le Fermier ou Locataire doit toujours les redevances échues, & on peut même faire adjuger le restant du bail à sa folle enchere. 3°. Quand le Propriétaire veut faire rebâtir sa maison; avec cette différence, que lorsqu'il y a nécessité de le faire, il ne doit, au Locataire, que la remise des loyers du tems qui n'habite point; au lieu que, si le Propriétaire ne fait rebâtir que pour rendre sa maison plus commode, il doit de plus les dommages & intérêts du Locataire ou Fermier, qui sont ordinairement du prix d'une année, sur cinq restantes, ou au plus d'une pour trois. 4°. Enfin, quand le Propriétaire veut habiter sa maison en personne, ce qui n'a lieu que pour les maisons de villes, & non pour les biens de campagnes, ni même pour les maisons des fauxbourgs, où il y a terres à grains, marais, vergers ou pâcages, parce qu'on les loue moins pour l'habitation que pour les fruits qu'elles rendent.

Obligations du Preneur; cas de diminutions de la redevance.

Le Fermier ou Locataire est obligé, de son côté, à trois choses. 1°. A entretenir le bail jusqu'à la fin, sans pouvoir, ni abandonner la maison, ni cesser de cultiver les terres, à moins qu'il n'y soit contraint par une force majeure, ou par une juste crainte. 2°. A jouir en bon pere de famille, c'est-à-dire, à ne rien dégrader & ne point faire porter les terres hors de leurs années & saisons, ensorte que les fonds soient toujours en bon état, & qu'ils n'empirent point par son fait; à faire tous les amendemens, entretiens & réparations auxquels il est sujet par son bail ou par l'usage des lieux, tant aux bâtimens qu'aux terres; & avertir les Propriétaires des entreprises & des réparations dont il n'est point tenu: mais il l'est de tous les accidens qui arrivent par sa faute, ou par celle de ses domestiques & sous-Fermiers; & si le feu prend aux bâtimens, on présume que c'est par la faute de celui qui les habite, à moins qu'il ne prouve le contraire. 3°. De payer le prix de son bail aux termes ordinaires ou convenus, sans pouvoir les anticiper ni espérer de modération, si ce n'est lorsqu'il est survenu quelques vimaires, *vis major*, ou accidens imprévus, comme grêle, inondation, guerre, qui font obtenir au Fermier des décharges ou diminutions de sa redevance, quand il n'a point eu de fruit, ou qu'il en a eu peu.

Sur quoi il faut observer cinq cas.

1°. Un Fermier ne peut pas demander de diminution, sous prétexte d'une année

année moins abondante : quand il n'y auroit pas de quoi payer le Maître, pourvû qu'elle ait donné au-delà des labours & semences, le Fermier doit toujours le prix annuel, sans retranchement ; de même que sa redevance n'augmente point pour les années extraordinairement fertiles ou lucratives.

2°. Les accidens qui arrivent sur les fruits, lorsqu'ils sont une fois recueillis, ou qu'ils ont dû l'être, n'operent point de diminution de la redevance, parce que le Fermier étant alors le maître absolu de ses fruits, la perte le regarde comme le gain.

3°. Si les fruits sont enlevés, par un cas fortuit, avant qu'ils aient pu être recueillis, ou si la terre n'en a point produit, ou si peu, qu'ils n'excedent pas la valeur des labours & semences ; alors il faut distinguer, si le Fermier a déja eu des récoltes fertiles, on compense le profit précédent avec la perte présente, & le Fermier n'a point de diminution à demander ; au lieu que, si les récoltes précédentes n'ont point assez produit pour égaler le profit avec la perte, on fait au Fermier une diminution proportionnelle, eu égard aux autres ressources de sa ferme, en cas qu'il soit à la fin de son bail : mais, si la stérilité arrive dès les premieres années, ou même pendant le cours du bail, on doit attendre l'événement des années suivantes, pour sçavoir si elles ne récompenseront pas l'infertilité précédente ; & cependant, on suspend, en faveur du Fermier, le payement du prix de l'année ingrate, en tout ou en partie, eu égard aux circonstances de la récolte actuelle & des précédentes.

4°. Quoiqu'il soit porté par le bail, que le Fermier ne pourra demander aucune diminution, pour quelque cause que ce soit, on doit pourtant lui en faire pour les forces majeures, parce que ce sont des cas extraordinaires qui sont toujours censés imprévûs : mais s'il est dit, par le bail, qu'il ne pourra demander de diminution pour toutes sortes de cas, prévûs ou non prévûs, il faut suivre le bail à la lettre, parce qu'on présume que le prix du bail a été diminué en considération de cette clause.

5°. Les diminutions, pour stérilité ou ravages, n'ont lieu que quand le prix du bail est en argent ou en une quantité fixe de grains ou autres fruits : mais si le prix du bail est que les fruits seront partagés entre le Propriétaire & le Fermier, ce qu'on appelle *bail à moison*, il n'y a point de diminution à demander, parce que c'est une société de fruits où chacun n'a que sa part en essence de ce qui s'y trouve.

Privileges des Propriétaires.

Les baux des héritages de la campagne ont ce privilége, que les Fermiers peuvent s'y obliger, par corps, au payement ; & qu'ils ne peuvent pas, ni eux, ni leurs cautions, faire cession des biens, ni demander répit à leurs Maîtres.

2°. Le Propriétaire des maisons louées pour l'habitation ou pour le plaisir, a un privilége sur tous les effets qui s'y trouvent, du moins pour trois termes échus & le courant, quand il n'a point de bail, ou qu'il n'est que sous seings privés ; mais s'il a un bail passé pardevant Notaires, son privilége a lieu pour tous les loyers & charges du bail échus & à écheoir.

A l'égard des biens de campagne, le Propriétaire est préféré à tous les autres créanciers sur les fruits qui proviennent de ses fonds, sur-tout tant qu'ils sont dans ses bâtimens ; mais le Parlement de Paris juge, suivant le Droit Romain, que ce privilége ne s'étend point sur les bestiaux, ustensiles & meubles qu'il trouve dans sa ferme, à moins que la coutume du lieu, ou la convention écrite dans un bail authentique, ne donne ce privilége sur tout ce qui est dans la ferme. En *Normandie*, on juge que le Propriétaire est privilegié, tant pour ses redevances

que pour les dégradations, sur tous les fruits & effets de sa ferme, d'autant que c'est au Fermier à la garnir suffisamment, tant pour l'exploitation que pour le payement du Maître : il faut avoir un titre authentique pour y réclamer quelque chose à son préjudice. C'est aussi pourquoi il est de l'intérêt du Propriétaire d'avoir des lieux suffisans pour loger & engranger tout ce qu'un Fermier peut nourrir ou récolter de ce qu'il tient en détail de différens Maîtres, parce qu'entr'eux le privilége de celui sur le fonds duquel les bestiaux, grains & ustensiles sont reposés, l'emporte sur tous les autres, & ses terres profitent des fumiers qui se font chez lui. Ajoutez à cela, que *terre sans hébergement*, c'est-à-dire, sans logement, n'est *que de demi-revenu*.

Ce privilége des Propriétaires des biens de campagne n'a pourtant lieu que pour une année outre la courante, quand le Roi se trouve concourir pour les débets de taille & de sel d'impôt dûs par le Fermier; après ces débets, le privilége du Maître revient pour le restant du bail, même pour le surplus des redevances antérieures, quand le bail est passé pardevant Notaires. Les Domestiques, Charrons, Maréchaux, Selliers & Bourreliers passent même avant le Propriétaire, pour les services & fournitures que chacun d'eux a faits depuis le tems dans lequel la coutume du lieu leur donne action.

Le Propriétaire ne laisse pas d'avoir privilége sur les grains qui proviennent de son fonds, quoiqu'ils soient resserrés dans une grange louée ailleurs, sauf les loyers dûs au Propriétaire de la grange; & celui-ci n'a de privilége sur l'autre que pour le loyer de la grange : au surplus ils viennent chacun à proportion de ce qui leur est dû, eu égard au prix de leurs baux & à la nature des fruits, qui ont dû être engrangés.

Durée des Baux; Réconduction tacite.

Quelque mort ou changement qui arrive, soit du preneur ou du bailleur; les héritiers de l'un & de l'autre sont obligés d'achever le bail commencé, quoi qu'en dise le faux proverbe des anciens, que *mort & mariage rompent tout louage*.

Quand, après le tems du bail fini, le Locataire continue de jouir sans que son Maître l'en empêche, ou quand même il permet que le Fermier, qui n'a plus qu'une récolte à faire dans sa cense, fasse, dans la saison ordinaire, le premier labour des jacheres, dont l'emblavure doit être la premiere récolte d'un bail suivant, c'est ce qu'on appelle *réconduction tacite*.

Son effet est de continuer le bail au même prix, aux mêmes charges, & avec les mêmes priviléges pour le Propriétaire quant au principal; mais tous les accessoires du premier bail, qui intéressent un tiers, ne subsistent plus pendant la location tacite : ainsi la caution du premier bail, l'hypothéque générale qu'il donnoit, s'il étoit authentique, au préjudice des créanciers intermédiaires, les meubles qu'un tiers avoit laissé affectés au privilége du Propriétaire pendant le bail, tout cela finit avec lui, & n'a plus lieu pour le tems de la réconduction tacite : on prétend même que l'obligation par corps, stipulée au bail, s'évanouit & finit avec lui, sans passer de la location expresse dans la location tacite.

Quant aux maisons, qui sont pour l'habitation seulement, la tacite réconduction ne dure qu'autant que l'habitation du Locataire; & on l'évince, si on veut, au bout de six mois, ou d'un an au plus. Mais, pour les fermes de la campagne, on tient communément, sur-tout dans les Provinces, qu'elle dure trois ans, tant à cause de l'inégalité ordinaire des soles, pour la quantité & pour la qualité des terres, qu'à cause de l'année de jachere, dont le repos influe sur deux autres années; & encore à cause des fruits champêtres, dont la plûpart sont saisonniers.

& ne donnent que de trois années une. Cependant il a été jugé, au Parlement de Paris, par Arrêt du 3 Janvier 1625, que la tacite réconduction des fermes de campagne n'opere que pour un an, & que nonobstant le partage des soles, le Propriétaire peut chasser le Fermier en lui remboursant ses façons, labours & semences faites pour les années à venir, & sauf à indemniser pour l'inégalité des soles. C'est souvent pour éviter toutes ces discussions, qu'on donne à la réconduction tacite effet pour trois ans.

Dans le Santerre & dans le reste de la Picardie, il n'y a plus de réconduction tacite pour les biens de campagne; & à moins que le Fermier n'ait un bail par écrit qui dure encore, le Propriétaire peut le mettre dehors toutes fois & quantes, même avant la récolte, en lui remboursant ses labours en grains & semences. Il seroit à souhaiter que cette régle eût lieu par-tout, du moins en avertissant le Fermier un an avant sa derniere moisson.

Des Baux à rente.

Le *bail à rente*, qui s'appelle improprement, dans les coutumes de nantissement, *surcens*, & dans la Normandie, un *fieffe*, est une aliénation qu'un Propriétaire a faite, pour toujours, de la propriété utile de son héritage sans prix, mais moyennant une redevance annuelle & fixe, soit en argent, soit en grains ou autres fruits. Le *bourdelage* du Nivernois, du Bourbonnois & de l'Auxerrois est à peu près la même chose, car le mot de *bourde* ou *borde* ne signifie qu'un tenement rustique. La *palmée* de Flandre répond aussi à nos baux à rente.

Je viens de dire que les Picards les appellent improprement *surcens*; & en cela, ils confondent les objets. Le vrai surcens n'appartient qu'au Seigneur du fonds, ainsi que le cens; il emporte, pour lui, mouvance, seigneurie directe, & tout ce qui en dépend, comme droits seigneuriaux, amendes, saisines, forfaiture; au lieu que nos rentes de baux ne sont que de simples rentes foncieres, propriétaires à la vérité, mais sans droit de mouvance sur le fonds, qui releve toujours, ainsi que la rente, du Seigneur censuel ou féodal; ensorte qu'il a, par l'effet du bail à rente, deux hommes & deux profits casuels; l'un, pour le fonds; l'autre, pour la rente. C'est pourquoi tout héritage, soit roturier ou noble, peut être baillé à rente sans le consentement du Seigneur, & sans lui devoir de droit pour ce bail qui ne lui ôte rien; au lieu que la roture ne peut être baillée en arriere-mouvance ou *surcens*, sans que le Seigneur, de qui elle releve, n'y consente & ne soit payé de ses droits.

La rente de bail tient lieu du fonds pour lequel elle est dûe, & suit la même coutume & les mêmes loix à tous égards : le fonds demeure toujours affecté par privilége à la prestation de la rente; ensorte que, faute de payement de trois années, on peut se faire renvoyer dans la pleine propriété & possession de ce fonds en l'état qu'il est, sans récompense des améliorations; & sans remise des arrérages précédens, quand bien même le contrat de bail à rente ne contiendroit pas cette clause commissoire.

Tous les héritiers & autres successeurs, à titre universel de ceux qui ont créé ou reconnu la rente du bail, avec promesse de la payer, y sont tenus personnellement : à la différence de celui qui ne posséde les fonds qu'à titre particulier, comme d'achat ou d'échange, sans être obligé personnellement à la prestation de la rente; il n'est tenu que des arrérages de son tems, & peut déguerpir le fonds toutes fois & quantes, pour s'affranchir du courant de la rente.

Il n'y a jamais aucune remise ni diminution à espérer sur les arrérages des rentes foncieres, pour la perte, en tout ou partie, des fruits des héritages qui en sont

chargés, de telles espéces que soient les cas ou malheurs qui ont causé cette perte; à moins que la force majeure ou l'accident, outre le ravage & la consommation des fruits, n'emporte encore la destruction & la perte entiere du fonds, ou que l'ennemi ne soit en possession du lieu: sans cela, celui qui tient par bail à rente, supporte seul le risque des fruits, & il est réputé vrai Propriétaire du fonds; ce que n'est pas un Fermier. L'Arrêt du Parlement de Paris, du 14 Mai 1639, rapporté au Journal des Audiences, confirme ce qui vient d'être dit.

Les rentes en grains, soit seigneuriales ou simplement foncieres, se peuvent payer du grain que produit la terre qui doit la rente: en tout cas on ne doit pas du meilleur grain, non plus que du pire, mais du médiocre, à moins que le titre ne parle autrement.

Il ne faut donner à rente, soit seigneuriale ou fonciere, que les terres qu'on ne peut pas faire valoir, dans leur plein, par soi même ou par ses Fermiers, soit parce qu'elles sont éloignées ou ingrate, soit parce qu'on en a trop; & souvent il y a de l'économie à les donner, à ce titre, à gens qui les mettront mieux en valeur, sur-tout en les chargeant d'y bâtir & planter, ou de marner les terres. Mais, en faisant le contrat du bail à rente, il faut songer à deux choses: l'une, est de stipuler toutes les clauses qui peuvent vous assurer facilement le retour de votre fonds, en toute propriété & possession, sans remboursement des améliorations, sans décret & sans procédures, faute de payement, ou pour l'inexécution des charges du bail à rente: & la seconde, est de faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on soit toujours bien payé, & qu'on ne coure aucun risque, soit en laissant écouler deux ou trois années, pour la facilité du tenancier, soit en reprenant le bien, que le plus mauvais payeur n'abandonne souvent qu'à force de chicanes, dont les frais retombent sur le vrai Propriétaire du fonds. C'est pourquoi il vaut mieux, en faisant le contrat, tirer un pot de vin & faire la rente moindre, que de la porter près de la valeur du loyer de l'héritage.

Le rentes foncieres, dont les fonds rapportent ainsi beaucoup plus que le courant de la rente, sont les meilleurs biens que l'on puisse acquérir; il faut seulement veiller à ce qu'aucun des fonds, qui y sont affectés par privilége, ne passent en des mains inconnues, qui le prescriroient par dix ans entre présens, & vingt-ans entre absens, & par-là, diminueroient la sûreté. On prévient cet inconvénient, en se faisant donner, tous les dix ans, des reconnoissances authentiques par tous les nouveaux détenteurs des fonds.

Des Baux emphytéotiques.

Le bail emphytéotique est, à peu près, la même chose que le bail à rente, si ce n'est que l'emphytéose ne se fait point à perpétuité comme le bail à rente, mais seulement pour un tems limité, comme de quatre vingt-dix-neuf ans, pour la vie du preneur, ou pour tant de têtes & de générations. Au surplus il faut y prendre les mêmes mesures & y avoir les mêmes attentions qu'aux baux à rente.

De la qualité des Effets de Campagne.

Tout ce que nous pouvons avoir est *meuble* ou *immeuble*; du moins il est réputé être l'un ou l'autre dans tout le pays coutumier.

On appelle *meuble*, tout ce qui peut être changé de place, n'étant point attaché ni présumé attaché à aucun fonds: tels sont les meubles meublans, les hardes, l'or & l'argent monnoyé & non monnoyé, les livres, les tableaux,

les outils, les bestiaux, les obligations qui tendent à nous faire avoir quelque chose de pareille nature de *meuble*.

L'*immeuble*, au contraire, est tout ce qui est immuable, qui est fonds ou nature de fonds, comme pré, maison, censive, champart, droits ou actions immobiliaires.

Il est très-important de connoître de quelle qualité est un effet, meuble ou immeuble; car les meubles se réglent par la coutume du domicile de la personne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils soient situés; & les immeubles ne se réglent que par la coutume du lieu où ils sont: les coutumes réglent les dispositions & les successions de meubles, bien différemment de celles des immeubles: la suite, par hypothéque, la complainte, le retrait lignager, le décret, la rescision pour lésion d'outre moitié de juste prix, sont toutes choses qui n'ont lieu qu'en immeubles.

1°. Tout meuble attaché ou incorporé à l'immeuble, par le Propriétaire, pour perpétuelle demeure, est réputé immeuble, & fait partie du fonds: mais s'il n'y a pas lieu de présumer qu'il y ait été placé pour toujours, comme s'il n'y a été mis que par un Fermier ou un Usufruitier, en ce cas il n'est considéré que comme meuble, & il en peut être ôté en remettant l'héritage en bon état.

2°. Tous moulins sont immeubles, à l'exception des petits moulins à bras que l'on tient dans les maisons, & des moulins, assis sur bateaux, qui ne sont point bannaux; car, s'ils sont bannaux, ils sont aussi immeubles, de même que le bac d'un Seigneur de Fief.

Les pressoirs sont aussi immeubles & font partie de la maison. Quelques-uns en exceptent les petits pressoirs à bras, qu'on auroit fait pour sa commodité, sur-tout un Fermier ou un Usufruitier, pourvû qu'on puisse les désassembler & les emporter sans rien rompre ni effondrer.

Les chaudieres & cuves de brasserie, qu'un Propriétaire aura mises sur son fonds, sont aussi immeubles, pourvû qu'on ne puisse pas les enlever sans les dépecer.

Les armes, qui servent pour la fortification d'un château, & les ornemens & livres de la chapelle, sont immeubles; de même que les statues de marbre posées, dans un jardin, par la personne qui en étoit censée propriétaire, comme un Bénéficier.

3°. Les matériaux, destinés pour un nouveau bâtiment, sont meubles jusqu'à ce qu'ils soient mis, ou du moins prêts à être mis en œuvre: mais, quand ils procédent de la démolition d'un édifice, & qu'ils sont destinés pour le réédifier au même lieu, ils sont réputés immeubles.

Les bateaux, barques, chaloupes & navires, de quelque grandeur qu'ils soient, sont meubles.

4°. Les bois, le foin, le bled, les pommes & autres grains & fruits, quoique mûrs, sont réputés immeubles à l'égard des Propriétaires, & font partie du fonds tant qu'ils sont sur pied; mais, aussi-tôt qu'ils sont coupés ou abattus, quoiqu'ils soient encore sur le champ, ils sont meubles: cela est de droit général, à moins que la coutume du lieu n'ait, à ce sujet, quelque disposition particuliere.

Le bois de futaie, abattu & coupé sur le fonds propre à la femme, & les deniers qui proviennent de leur vente, ont été jugés immeubles, quant à la communauté, & que le remploi en est dû à la femme. *Tronçon, sur l'Art. 232 de la Coutume de Paris.*

5°. Le poisson, qui est dans l'étang, dans le fossé ou dans la marre, est ré-

puté immeuble, & fait partie du fonds, mais il est meuble quand il est en boutique ou réservoir, ou quand la pompe de l'étang est ouverte : il est même toujours meuble à l'égard du marchand qui l'a acheté.

De même encore les pigeons, qui sont en colombier à pied, sont immeubles mais en voliere ils sont meubles. Ainsi des lapins; ils sont immeubles dans les garennes, & meubles dans les clapiers.

Les ruches de mouches à miel sont réputées immeubles, selon plusieurs.

6°. Les feurres, pailles & fumiers sont réputés faire partie de la terre, comme destinés pour sa culture : c'est pourquoi ils appartiennent à l'héritier qui succéde à la terre : c'est aussi pourquoi un Fermier ne peut pas en emporter quand il sort de la ferme; il doit les consommer, ou les y laisser, comme nécessaires pour l'entretien du fonds qui les a produits.

Ceci s'entend, quant au Fermier, non pas de la totalité des pailles & fumiers qu'il peut avoir dans sa ferme, mais seulement de la quotité qui doit être convertie en grains pour les terres qui les ont produits, à proportion de ce qui y a été récolté, comme nous l'expliquerons en l'article de la moisson des bleds. Quant au surplus, le Fermier peut disposer de ses pailles, fumiers & autres graisses, ainsi qu'il juge à propos. Mais ces fumiers & graisses sont affectés par privilége, 1°. aux impositions, 2°. aux actions du Maître, & ce tant qu'elles ne sont pas déplacées; encore le Fermier n'en peut pas disposer, si son bail le lui défend, ou l'assujettit à consommer tout sur les lieux.

A l'égard d'un Propriétaire qui occupe sa métairie, ou qui l'a garnie de bestiaux pour la faire valoir, les pailles, fourrages & fumiers, même les bestiaux suivent le fonds pour ce qui regarde les legs & les ventes même par décret, à moins qu'ils ne soient expressément réservés, & cela par le droit d'accession & en vertu de la destination : mais ils sont meubles pour tous autres égards, comme pour les successions & les communautés, parce que les choses s'y prennent suivant leur nature plutôt que suivant leur destination.

Les échalas, portés dans une vigne, sont aussi censés en faire partie, soit que la vigne y soit attachée ou non. De même des perches des houblonnieres.

7°. Il y a pourtant des cas où les fruits, quoique pendans par les racines, ne suivent pas le fonds : ainsi, entre le nouveau titulaire d'un bénéfice & les héritiers du précédent, les fruits de l'année se partagent à proportion du tems que chaque titulaire a joui avant la récolte. La même chose a lieu à l'égard de tout usufruitier à titre onéreux, excepté les cures de Normandie, dont les fruits s'acquierent le jour de Pâques, pour tout le reste de l'année, aux charges de droit, & entr'autres de faire desservir jusqu'au jour de Noël ensuivant. Il y a une semblable exception pour quelques Chapitres, comme à Saint-Quentin.

Chaque année de crue d'un taillis s'appelle feuille; & les bénéficiers prennent tous les taillis qu'ils trouvent sur pied, sans que les héritiers de leur prédécesseur y aient aucune part ou récompense pour les feuilles de leur tems.

8°. Les arbres sont immeubles tant qu'ils ne sont point séparés du fonds. La tonte des ormes, même celle des blancs-bois, quoiqu'ils soient en coupes ordinaires, appartient au Maître, & ne fait point partie des fruits du Fermier, sans une clause expresse ou un long usage du contraire.

Les pépinieres sont aussi immeubles. Il y a pourtant des coutumes qui permettent aux Fermiers, qui les ont plantées, d'en enlever la moitié après leur bail expiré, pourvû qu'ils les aient faites du consentement du Propriétaire, ou six ans avant la fin du bail. Il y a même de ces coutumes qui déclarent les pépinieres meubles, pour le partage entre la veuve, les héritiers & les usufruitiers, quand elles sont d'âge à être transplantées. Ne vaudroit-il pas mieux appliquer aux pé-

pinieres la régle ordinaire par laquelle on juge de la qualité des fruits ; c'est-à-dire, juger les pépinieres meubles pour tous égards, quand elles sont mûrs ou prêtes à lever ; & immeubles, quand elles ne sont pas encore d'âge à être transplantées ?

9°. Les abeilles, les pigeons & les paons sont des animaux sauvages à la vérité, mais qui reviennent réguliérement à la maison : ainsi, tant qu'ils conservent l'habitude de s'y retirer, ils appartiennent à celui qui en a la propriété par sa possession actuelle ; mais s'ils cessent d'eux-mêmes, sans contrainte & sans artifice, d'y revenir pendant trois jours, alors ils sont au premier qui les peut prendre ; de même que les essaims d'abeilles qu'on n'a point suivis. On peut dire la même chose des perdrix, des faisans, des oies & des canards, sur-tout des sauvages qu'on auroit voulu apprivoiser.

CHAPITRE VI.

L'Année, les Ustensiles & les Présages de l'Agriculture.

La premiere chose à laquelle le Chef de famille doit s'appliquer, après la connoissance des qualités & de la continence de son terrein, est de bien sçavoir le plan de tout ce qu'il y a à faire à la campagne pendant toute l'année, afin qu'il sçache, à point nommé, ordonner le détail de toutes les saisons, & occuper toujours ses domestiques, quelque tems qu'il fasse, sans cependant trop exiger d'eux. Tout réussit & tout profite quand on sçait bien employer son tems & faire les choses en saison.

Article Premier.

L'Année du Laboureur.

En *Janvier*, on dépouille les gros légumes, on retourne les jacheres, & on laboure à Mars ; on fait faire à la maison, pendant le froid & la pluie, tout ce qu'on seroit obligé de faire dans un tems plus précieux ; on apprête & on met en œuvre les chanvres & les lins ; on nettoie & on raccommode les charrettes, tombereaux, charrues, harnois, & tous les autres ustensiles du labourage ; on fait provision de tous les outils tranchans ou autres nécessaires au ménage des champs ; on met tout en état de servir ; on apprête les échalas & les osiers pour lier la vigne, on la déchausse, quand c'est l'usage de le faire, pour la faire avancer, on la taille quand il fait beau ; on coupe les saules & les peupliers, les bois à bâtir & autres ; on releve les fossés ; on façonne les haies ; on remue des terres pour terrer les vignes ; on fume les arbres fruitiers qui languissent ; on émonde les autres ; on essarte les prés ; on bat les grains ; on retourne le fumier fait depuis la saint Martin, pour qu'il soit consommé bien également lorsqu'on le répandra ; on laboure les terres légeres & sablonneuses qui ne l'ont point été vers la saint Martin ; on laboure & on charrie tant qu'on peut ; on releve les fossés & les digues, quand il fait doux, on recommence à planter dans les vallées ; on ente tous les arbres & arbrisseaux hâtifs, comme pruniers de damas, avant-pêchers, amandiers, cerisiers, rosiers, & on enterre les cormes, les noyaux, amandes & noix dont on veut avoir des arbres ; on fait travailler les servantes à teiller le chanvre & à filer, quand le tems ne permet pas qu'elles aillent faire des

fagots d'épines & de menus bois; on met à couvert les poules qui le demandent; on marque les agneaux qu'on veut garder; on sale les cochons; dans les pays chauds, on rompt les guerets; & on prépare les terres pour la semaille des mars; on seme, dès-lors, les pois en Italie, & sur la fin de ce mois, on seme le senegré & la vesce qui doit venir en graines; & dans les pays où il y a beaucoup de myrte, de laurier & de lentisque, on en fait des huiles, dont l'usage est merveilleux en Médecine.

En *Février*, on continue la plûpart des ouvrages du mois précédent; on plante les vignes; on cure, on taille, on fume & on échalade les autres; on fume les arbres, les champs, les prés, les jardins & les couches; on habille les prairies; on acheve d'élaguer les arbres & de les nettoier de toutes feuilles sales, mousse & ordure, & de garnir les haies; on donne la façon aux terres destinées en mars, principalement sur les côteaux où il y a moins d'humidité; on seme même l'avoine en bien des endroits, parce qu'*avoine de Fermier remplit*, dit-on, *le grenier*; on seme aussi les lentilles & les pois chiches, même le chanvre, le lin & le pastel; dans les pays chauds, on prépare les terres destinées en sainfoin; on visite les vins, principalement ceux qui sont foibles & délicats; on plante les bois, les saules, & les rejettons enracinés de toutes sortes d'arbres, tant fruitiers que sauvages, même figuiers, oliviers & grenadiers; on nettoie le colombier, le poulailler, & les toits des oies, des cannes & des paons, parce que, sur la fin de ce mois, tous ces animaux commencent à s'échauffer & à couver; on repeuple la garenne & on raccommode les terriers; on achete les mouches à miel & on nettoie leurs ruches: en Provence & dans les autres pays chauds, on lie dès-lors la vigne à l'échalas; on rechausse les pieds d'arbres qu'on a déchaussés avant l'hiver, & on donne le verrat aux truies; on attend plus tard dans les climats tempérés.

En *Mars*, on seme les petits bleds, le lin, les avoines, & les autres mars & légumes; on acheve de tailler & d'échalader les vignes; on leur donne le premier labour; on fait des fagots de sarment, & on soutire les vins; on donne la seconde façon aux jacheres; on sarcle les bleds; on seme les olives & autres fruits à noyau; on dresse les pépinieres; on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent, & on met tous les jardins en bon état; on seme de la lie d'olives sur les oliviers languissans; c'est encore dans ce mois qu'on défriche les prés & qu'on y seme les mars; on achete aussi des bœufs, parce que, comme ils sont maigres, ils sont à bon marché; on prétend même qu'on en connoît mieux les défauts, & qu'ils sont plus aisés à dompter; on achete encore alors des veaux de deux ans, des genisses & de jeunes poulains pour les élever, & des taureaux, chevaux & ânes pour l'étalonage.

En *Avril*, on continue de semer les mars & le sainfoin, de labourer les vignes & les terres qui ne l'ont point encore été, de greffer les arbres fruitiers, & de planter les oliviers; on greffe aussi les autres; on taille la vigne nouvelle; on a soin de donner à manger aux pigeons, parce qu'alors ils ne trouvent rien aux champs; on fait donner l'étalon aux cavales, aux ânesses & aux brebis; on nourrit bien des vaches, dont la plûpart vêlent ou nourrissent en Avril; on achete des mouches, ou l'on en cherche dans les bois; on nettoie les ruches des autres; & on fait la chasse aux papillons, qui abondent quand les mauves fleurissent.

En *Mai*, dans les pays froids, on seme le lin, le chanvre, la navette, le colsa, le millet & le panis; on plante le safran, on laboure les jacheres, & on sarcle les bleds, on donne le second labour & les soins nécessaires à la vigne, on en ôte tous les pampres & sarmens qui n'ont point de fruits; on coupe les chênes & les aunes, pour qu'ils pelent; on étête les arbres, on émonde & on ente les oliviers, on

on commence à soigner assiduement les mouches à miel, & encore plus les vers à soie; on tond les brebis; on fait force beurre & fromage; on remplit les vins; on châtre les veaux & on coupe, dans les forêts, de jeunes feuillages pour nourrir les bestiaux, sur-tout les chevres.

En *Juin*, on continue les labours & les semailles du mois précédent; on ébourgeonne & on lie la vigne; on soigne les vers à soie; on châtre les veaux; on fait provision de beurre & de fromage, & on tond les brebis dans les pays froids; on donne le deuxiéme labour aux jacheres; on charie les fumiers & la marne; on prépare & on nettoie l'air de la grange, ou on la fait dans les champs quand c'est l'usage du pays; on châtre les mouches à miel, & on tient leurs ruches bien nettes; on fauche les prés & les autres verdages; on fane le foin, on recueille les légumes qui sont en maturité: sur la fin du mois on commence à scier les orges quarrés. En Italie on commence aussi à dépouiller les fromens, du moins on se munit & on se prépare par-tout pour la moisson prochaine; on bat du bled pour la semaille suivante; on dépouille les cerises, on amasse les claies, & on dresse les parcs pour faire parquer les bestiaux.

En *Juillet*, on acheve de biner les jacheres; on porte les fumiers; on dépouille les orges de primeur, les navettes & colsas, les lins & les vers à soie; on récolte les légumes d'été; on seme ceux d'hiver; on donne le troisiéme labour à la vigne, on en ôte le chiendent, & on unit la terre, pour que le soleil ne brûle pas les racines; on décharge les pommiers & les poiriers de fruits gâtés, ou qui les chargent trop, & on rassemble ceux que la chaleur ou le vent fait tomber, pour en faire du cidre de primeur: on fait couvrir les vaches plus qu'en aucun autre tems; on visite de même les troupeaux, les bestiaux & les pâturages, pour voir si tout va bien; on court les foires de tems en tems, pour y vendre ou acheter des bestiaux, dont le commerce enrichit bientôt une maison; on vuide & on nettoie les granges; on retient des moissonneurs; on se prépare à moissonner, & presque toujours on moissonne tous les grains jusqu'aux fromens: dans les climats chauds, on achete dès ce mois des beliers pour saillir les brebis; & en Italie, aussi-tôt après la moisson, on rechausse les arbres qui sont en plein champ, & qu'on avoit déchaussés au mois de Mars, pour que les grandes ardeurs qui surviennent vers la fin de la moisson, n'en altere point les racines.

En *Août*, on acheve la moisson; on arrache le chanvre; on fait le verjus: dans les pays froids, on effeuille les seps de vignes tardifs, pour les faire avancer; au lieu qu'on les ombrage dans les climats chauds, de peur qu'ils ne desséchent; on commence à donner le troisiéme labour aux jacheres, à battre le seigle pour la semaille qui approche, & à charier le fumier sur les terres: c'est aussi le vrai tems de chercher les sources d'eau pour faire des puits, des fontaines, des piéces d'eau, ou autre usage, parce que, quand on trouve de l'eau, alors on est sûr qu'il y en aura toute l'année; on fait la chasse aux guêpes & frêlons, qui volent, tourmentent & dérangent fort dans ce mois les mouches à miel; on met le feu dans les pâtis, pour en consommer les ronces & les mauvaises herbes; on loue son monde, & on prépare les pressoirs, les caves, les tonneaux, les nourritures, & tout ce qu'il faut pour la vendange.

En *Septembre*, on acheve de dépouiller ce qui reste de grains & de chanvres, & de labourer les jacheres; on charie le fumier, on le répand sur les terres, & on le retourne; on fauche la deuxiéme herbe des prés: on cueille les houblons, le senevé, les pommes, les poires, les noix & autres fruits d'automne; on ramasse les chaumes pour couvrir les étables & chauffer le four dans les endroits où le bois est rare; on commence à semer le seigle, le méteil, & même le froment; on coupe les riz & les millets; on cueille & on façonne le pastel & la garance; & sur la fin de ce

mois, on fait ordinairement la vendange; on répand du fumier de pigeon ou des feuilles de cyprès, & on laboure aussi-tôt les terres sujettes à exhaler une humeur salée qui fait mourir les bleds, comme font la plûpart des terres proches de la mer en Italie. Dans les pays chauds, on seme aussi dans ce mois les pois, la vesce, le senegré, la dragée, le panis, le millet & les haricots; on casse les terres pour y semer le sainfoin dans le tems; on fait de nouveaux prés, on raccommode les vieux, & on seme les lupins avant tous autres grains; on fait amas de cochons maigres pour les mettre à la glandée.

En *Octobre*, on acheve la vendange & on façonne ses vins; on acheve la semaille des bleds; on recueille & on façonne le miel & la cire, & on nettoie les ruches; on acheve la récolte du safran qui commence sur la fin de Septembre; on ramene les brebis le soir à la bergerie dès le commencement de ce mois, ou, pour mieux dire, dès que les nuits du climat deviennent trop fraîches & trop longues pour ces troupeaux; on serre les orangers; on seme les lupins, l'orge quarré, l'hivernache, les pois & les féveroles; on façonne le cidre & le raisiné: on fait des raisins secs, des pruneaux, des pommes & des poires tapées; on plante les oliviers; on déchausse ceux qui sont en pied, parce qu'étant plantés ordinairement sur des montagnes & exposés au midi, ils ont besoin de toute l'eau qu'on peut amasser; on confit les olives blanches. Sur la fin de ce mois, on commence à provigner la vigne, & à la déchausser dans les endroits où il est d'usage de le faire, ce qui s'appelle *rueller*; & sur-tout on veille aux vins nouveaux; on commence à abattre les bois, à tirer la marne, & à planter. En Italie & dans les autres pays chauds, depuis le dix jusqu'au vingt-trois Octobre, on seme le froment ras & barbu, même le lin, qu'on ne seme en France qu'au printems.

En *Novembre*, on continue de faire les cidres, d'abattre les bois, de planter, provigner & déchausser la vigne; d'amasser les olives quand elles commencent à changer de couleur, & d'en faire les premieres huiles; de planter les oliviers, tailler les autres, & semer de nouveaux prés: on encave les vins; on fait la récolte des châtaignes & des marrons, de la garance & des osiers; on acheve de serrer les fruits d'automne & d'hiver; on amasse du gland pour les cochons, on serre les raves; on amasse de bonne heure & on fait sécher le plus d'herbes qu'on peut pour le fourrage des bestiaux; on charie les fumiers & la marne; on lie les vignes; on rapporte & on serre les échalas, & les claies des parcs; on coupe les saules & les osiers pour en faire des treilles, des ruches, des paniers & des corbeilles; & on casse les noix pour en faire de l'huile: cet ouvrage s'appelle ordinairement la *veillée*. On commence aussi, dès le mois de Novembre, à tailler la vigne; on émonde les arbres, on remédie à leurs maladies, quand ils en ont, & on coupe le bois à bâtir & à chauffer; on nettoie les ruches avec de grandes plumes d'oies, & on visite la fruiterie & la serre pour voir si rien ne s'y gâte. Dans les pays chauds, on commence, dès ce mois, à avoir des moutons; on donne le bouc aux chevres, & on seme le bled ras & barbu, l'orge, les feves & le lin; au lieu que, dans les pays tempérés & froids, on ne seme tout cela qu'en Mars.

En *Décembre*, on continue à défricher les bois & à en couper pour bâtir & se chauffer; on fume & on marne les terres; on bat le bled à la grange; on fait des échalas, des paniers de joncs & d'osiers, des rateaux, des manches; on aiguise les outils tranchans; on nettoie & on raccommode tous les harnois, charrois & ustensiles du labourage; on tue & on sale les cochons; on couvre de fumier le pied des arbres, & les légumes qu'on veut garder au jardin jusqu'au printems; on visite souvent les terres pour voir & réparer les dégât des eaux; & les faire couler & courir dans les vieux prés; on étête les peupliers & les autres arbres qu'on veut faire repousser plus fortement au printems; on dresse des rets & des piéges, & on reprend les ouvrages de Janvier.

Article II.

Ustensiles du Labourage.

Notre Chef de famille s'étant fait ainsi le plan du travail annuel de la campagne, il faut maintenant lui mettre les armes à la main, & en donner ici une liste, afin qu'il en connoisse l'usage & qu'il en fasse provision.

Comme la *charrue* est le grand ouvrier du labourage, afin qu'il ne chomme jamais, il en faut toujours avoir au moins deux, composées chacune de deux roues & de son essieu, sur lequel est dressé le chevalet, autrement dit la sellette, où sont attachés le timon, le soc, le coutre, les oreilles & le manche de la charrue. Il faut changer le soc le moins qu'on peut, & il doit être façonné & placé de sorte qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la charrue, & ne l'empêche point de tracer les raies droites & les sillons égaux. La queue, ou manche de la charrue, doit être d'une longueur proportionnée au train & au harnois auquel elle est attachée, & y être posée avec jugement, sur-tout que l'oreille de la charrue soit placée de maniere qu'elle renverse la terre commodément, afin que les bêtes de labour ayent moins de peine à tirer. Le coutre, qui est pour fendre la terre, doit être de bon gros fer, non cassant, & point trop large, pour qu'il ne se charge point de terre, & qu'il fatigue moins l'homme & les bêtes qui labourent. Il y a des charrues de plusieurs façons, même dans chaque canton, & pour les différens labours de la même terre; il en faut avoir plusieurs de chaque sorte, pour n'en point manquer. Il y en a aussi qui n'ont point de roues, mais seulement une perche sur laquelle on monte tout le train de derriere de la charrue. On se sert de ces sortes de charrues dans toute la Gascogne; mais elles ne sont propres que pour les bœufs de moyenne taille, & dans les terres légeres; elles sont beaucoup plus pesantes & plus difficiles à manier que celles à roues. Il y a aussi des charrues à bras, dont on se sert pour labourer les petits jardins à force de bras; & ce n'est autre chose que trois morceaux de bois, enchassés l'un dans l'autre, qui font les trois côtés d'une figure quarrée, dont le fer tranchant fait le quatriéme côté; ce fer est de deux pieds & demi de long sur quatre à cinq pouces de large, & on le pose un peu en biais, afin qu'il morde plus aisément dans la terre.

Il faut des *charrettes* de différentes grandeurs; des petites pour charier le fumier, pour transporter les grains, les matériaux, les meubles & autres nécessités de la maison; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le chanvre & le lin, on les appelle charrettes *ridelées* ou *gerbieres*; on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entassent mieux; on y fait aussi, au bout, une espéce de charpente à queue de paon, plus large que les ridelles, avec un moulinet derriere; pour qu'il y tienne plus de gerbes ou de foin, qu'on serre avec une corde, qui passe, par-dessus la charge, d'un bout de la charrette à l'autre: souvent on en garnit le dessous d'une grosse toile, pour conserver le grain des gerbes qui se perdroit en les voiturant du champ à la grange.

On se sert aussi de *tombereaux* ou *belneaux* pour porter les fumiers & les matériaux; mais, comme les tombereaux sont lourds & embarrassans, ils sont moins d'usage que les charrettes: les bœufs sur-tout ne s'en accommodent point.

Les *chars* ou *charriots* sont de grandes charrettes montées sur quatre roues. Les *chartrains* ou *haquets* ne servent qu'à porter les tonneaux de vins, huiles, cidres, biere, &c.

Il faut que toutes ces voitures aient de bons essieux, des roues fortes & lége-

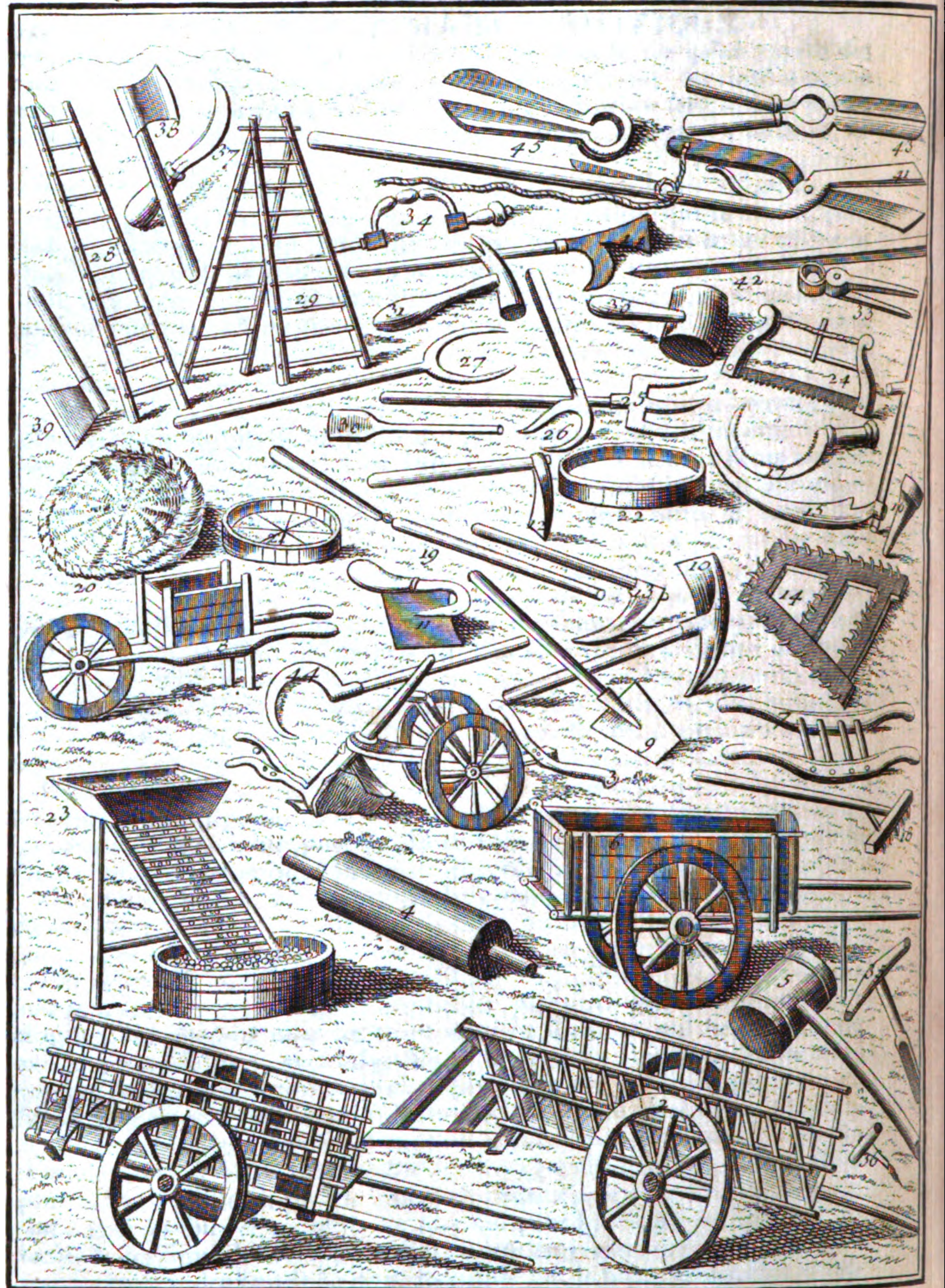
res; que les bandages en soient puissans & bien cloués, ce qu'on appelle des roues bien embâtées; que les jantes soient bien enclavées; les ridelles de bon bois; & les coffres, quand elles sont à coffres, de planches fortes, bien jointes & soutenues en dessous, pour mieux porter les terres, le fumier, le sable, les matériaux, les grains, &c. sans qu'elles fatiguent & sans que rien ne se perde : il y en a qu'on ne garnit que d'osier, d'autres avec des clayons. Dans les pays de montagnes, on fait le derriere des charrettes plus élevé que le devant, pour soulager les bêtes de voitures. On doit toujours avoir des roues & des essieux de relais, afin que rien ne chomme à la campagne.

La *casse-motte*, qui sert à briser les mottes des terres-fortes, n'est qu'une espéce de massue de bois, le plus dur qu'on peut trouver. La masse est grosse comme la cuisse, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer, & le manche a quatre pieds de long.

La *herse* est nécessaire au labourage pour ameublir & unir les terres; c'est pourquoi il en faut avoir de différentes grandeurs; elles doivent être de bois lourd, façonnées solidement, bien ferrées, & garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur : on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des herses plus pesantes les unes que les autres : il y en a qui ont des roues sur le devant; & d'autres qui n'en ont point : les premieres sont plus commodes & plus d'usage. Les curieux veulent que la herse ait six pieds de long, que les dents soient à cinq pouces de distance les unes des autres, & qu'elles aient quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées. Quand une herse est bien chargée & bien menée, ses dents entrent un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol. On fait des herses sans dents; ce n'est qu'un tissu d'osier, ou des espéces de claies assez épaisses, qui servent à applanir les terres semées en lin : encore faut-il que ce soit une terre sablonneuse & légere.

Il faut aussi, dans une basse-cour, un ou deux *cylindres* pour refouler les lins, les avoines & les légumes qu'on seme en pleine campagne; deux ou trois *civieres*, & autant de *brouettes*, pour qu'une ou deux personnes puissent transporter le fumier des écuries & étables, les terres, pierres & mille autres choses de détail.

On a encore besoin, à la campagne, de *rateaux*, dont les uns doivent être à dents de fer, les autres de bois, pour amasser les foins dans les prés; les menues pailles dans la grange, nettoyer les allées, tirer les raisins de la cuve & les porter au pressoir, &c. De même des *fourches* de plusieurs espéces, les unes de bois pour faner le foin & répandre le fumier, les autres garnies de fer pour le charger; des *tire-fiens* pour les tirer; des *échardonnoirs*, qui ne sont souvent que des pinces de bois, avec lesquelles on arrache des chardons; les *sacloirs*, qui sont des petits fers, tranchans en dedans, faits en rond ou à angle, & montés sur un long manche, pour couper les herbes par le pied; des *forces*, pour tondre les moutons; des *houes*, des *piquts*, des *pelles*, des *béches*, des *pioches* & *piochons* de plusieurs façons; des *échelles* de toutes grandeurs; un ou deux *croissans* pour tondre les haies & pour le jardin; des *fléaux*, des *vans* & des *cribles*; des *faulx* pour les foins & avoines; des *faucilles* pour les bleds; des *cognées*, des *haches* & des *serpes* de toutes grandeurs, même un *goujat*, qui est une espéce de grande serpe de deux pieds de long, recourbée par le bout, emmanchée de bois avec une virole; des *marteaux*, *maillets*, *tenailles* & *scies*; des *villebrequins*, des *tarieres* & des *vrilles* de différentes grosseurs; une *petite enclume* pour battre le fer des faulx; une pince, qui est un lévier de fer aiguisé d'un bout en biseau, dont les Paveurs se servent pour détacher les pavés; les Laboureurs en font usage pour ficher en terre des saules ou des pieux pour faire les haies, & les Vignerons pour



Non oderis Laboriosa opera. et rusticationem creatam ab Altissimo.
Ecli. 7. 6.

planter la vigne; un *cric* pour lever les grands fardeaux; une *broye*, autrement dit, *machoire* ou *maque*, pour broyer le chanvre, & pluſieurs *dréges* & *ſerans*, pour peigner le chanvre & le lin; des *claies*, tant de pleyons que de bois de quartier, pour faire des parcs, clorre des herbages, &c.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Charrette ſimple.*
2. *Grande charrette à ridelles épatées & à queue.*
3. *Charrue.*
4. *Cylindre de bois pour caſſer & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Caſſe-motte.*
6. *Tombereau.*
7. *Civiere.*
8. *Brouette.*
9. *Beche.*
10. *Pioches.*
11. *Houe.*
12. *Hoyau.*
13. *Pique pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herſe.*
15. *Faulx.*
16. *Petite enclume pour battre le fer de la faulx.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fléau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'avoine des chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pied.*
24. *Scie.*
25. *Fourches à dents de fer.*
26. *Tire-fien.*
27. *Fourche de bois pour répandre le fumier, fanner le foin, &c.*
28. *Echelle ſimple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*
31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenailles.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tariere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnoir* ou *Sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer pour lever des pavés, faire des trous à planter vignes, ſaules, &c.*
43. *Ciſeaux pour tondre les haies, &c.*
44. *Inſtrumens pour ôter des arbres la mouſſe, le gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les moutons.*

On fait ou on raccommode la plûpart de ces uſtenſiles à la maiſon, pendant l'hiver; & quand on en achete ou qu'on en fait des neufs, il faut, tout d'un coup, bien faire les choſes & n'avoir que du bon, quoiqu'il coûte plus cher; il y a de l'épargne ſur-tout à la campagne, où l'on n'eſt pas à portée d'en avoir de nouveaux auſſi-tôt que les mauvais manquent.

ARTICLE III.

Préſages de l'Agriculture.

Notre Econome étant inſtruit & muni comme on vient de le dire dans les deux Articles précédens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore ſçavoir le pronoſtic des tems, des ſaiſons & des années, & prévoir, autant que faire ſe peut, les pluies, les vents, les ſécheresſes, les fertilités ou les cheretés, pour régler, là-deſſus, ſes ouvrages & ſon commerce. Je ſçai que les Aſtrono-

mes, les Géometres & les esprits forts ont peu de foi pour ces sortes de présages; mais les faiseurs d'Almanachs en méritent encore moins. D'ailleurs il ne s'agit pas ici d'une certitude physique de ce qui arrivera; & puisque c'est ici le théâtre de l'agriculture, je n'ai pû y taire les signes que les Laboureurs tirent du fond même de l'agriculture, pour prévoir les changemens de tems: comme ils ne les prédisent que sur le cours ordinaire de la nature qui leur est familiere, ou sur l'instinct des bêtes qui ne suivent qu'elle, il ne faut ni négliger leurs conjectures naturelles, ni les décrier, puisqu'elles les rendent plus habiles, & qu'ils rencontrent souvent plus juste que les Maîtres de l'art, comme l'expérience nous le fait voir tous les jours,

Présages de pluie.

Par les astres : quand le *soleil* se leve dans les nuages qui le cachent tout-à-fait ou à moitié; quand il paroît taché, ou qu'il est rouge, bleu ou chargé de plusieurs couleurs; qu'il est environné de longues raies, ou qu'il est, dès-lors, plus âpre qu'à l'ordinaire; ce sont signes de pluie dans la journée : de même lorsque, dans son cours, il paroît pâle ou noir & obscur, ou petit & rond comme une boule, environné de cercles sombres, caché dans un nuage jaune ou roussâtre, ou qu'en se couchant, il est plus âpre qu'à l'ordinaire, qu'il pousse de longs rayons, ou qu'il demeure dans une nuée noire; quand en se levant il a été environné de nuages rouges, c'est de la pluie pour le lendemain; & si en se couchant, il y a à sa gauche une petite nuée, ou s'il se cache dans des nuages blanchâtres, pommelés & dilatés comme des toisons, il pleuvra dans peu de jours.

La *lune*, qui se renouvelle quand le tems change, qui ne paroît point le quatriéme jour, ou qui a les cornes sombres dans son commencement; quand elle est pâle, obscure ou noire, ou blême, livide & verdâtre, principalement le troisiéme jour, ou au commencement du quartier; quand elle est cernée ou embrouillée dans son plein, marque la pluie. On prétend aussi que le trois, le quatre & le cinquiéme jour de la lune, influent sur tout le reste du mois; & que quand la corne haute du croissant est plus obscure que la basse, il pleuvra en décours; au lieu que la pluie viendra au premier quartier, si la corne basse est la plus sombre; & en pleine lune, si le milieu du croissant est le plus noir.

C'est encore un signe de pluie, quand les autres planetes sont environnées d'un cerne, & de quelqu'averse d'eau, quand les étoiles ne brillent point, ou paroissent cernées ou nébuleuses, quoique le ciel soit clair : de même lorsqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, que le tems est pommelé, que des nuées blanches vont à l'orient, ou des nuages noirs ou roussâtres contre le vent; qu'on voit l'arc-en-ciel sur les eaux, ou qu'il paroît double; s'il éclaire en tems serein, & que les éclairs soient bien plus fréquens que les coups de tonnerre; s'il tonne en plein midi, qu'on voye quelques nuées errer au haut des montagnes, & qu'après la pluie il s'éleve un vent aigu & froid.

De même encore, si on se trouve las & assoupi, sans autre cause que la pesanteur de l'air; si l'on ressent des douleurs aux jointures, des rhumatismes, des cors aux pieds, ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompues; si les oiseaux aquatiques se lavent continuellement; si la corneille se baigne ou crie le soir; si le corbeau croasse ou bat des aîles; si les oies crient & volent plus que de coutume; si les abeilles n'osent s'éloigner; si les vers sortent de terre; si les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs; si les oiseaux de riviere battent des aîles, crient & voltigent sur l'eau; si les grenouilles croassent par bandes & plus qu'à l'ordinaire; si les poules se mettent à couvrir leurs poussins sous leurs aîles, ou à gratter la terre & se battre; si les pigeons s'élevent en l'air précipi

tamment; s'ils rentrent tard au colombier, ou s'ils n'en sortent point; si les hirondelles volent bas & crient sur les eaux; si les cochons folâtres & brisent tout; si les chats s'épluchent; si le héron voltige tout triste; si les bœufs mangent plus que de coutume, se couchent sur le côté tourné au midi, & léchent leurs ongles; si les vaches béent en l'air; si les ânes braient plus que de coutume, ou s'ils secouent les oreilles, se roidissent la queue & se vautrent; si les coqs chantent extraordinairement, principalement le soir quand ils sont juchés; (le chant du coq, à des heures extraordinaires, marque toujours un changement de tems); si le sel devient humide; si les retraits puent plus que de coutume; si les loups hurlent & s'approchent des maisons; si les araignées tombent sans vent; si les chiens se vautrent; si les mouches, les puces & les punaises mordent plus fort que de coutume; si le son des cloches est plus perçant; si les grues quittent les vallées, s'élevent sur les hauteurs, & s'en vont de bonne heure; si le feu paroît bleu, s'il souffle de lui-même, s'il n'éclaire pas & se couvre de ses cendres; si les charbons pétillent & étincellent, & que la fumée n'aille pas droit; s'il s'attache des charbons dessous le pot au feu; si la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, si elle se noircit en brûlant, se charge de champignons & pétille, ou que la fumée soit épaisse; si les feuilles du trefle & les aiguillons du chardon à Bonnetier, quoique cueilli & mis au sec dans la maison, se resserrent; si la suie des cheminées tombe par floccons; ce sont-là tous signes d'orage & de pluie, principalement quand les gouttes d'eau sont blanchâtres & font de grandes bulles, que la pluie commence doucement & par gouttes fines, ou que celle qui tombe tout-d'un-coup sans vent est aussi-tôt imbibée en terre, & que celle des étangs est plus chaude que de coutume.

Présages de beau tems.

Quand le soleil se leve sans tache, sans rayons rompus, & sans être plus grand qu'à l'ordinaire; qu'il se leve dans un petit brouillard qui s'évanouit, & dans un cercle qui se dissipe également; qu'il se couche clair & net au milieu de quelques petits nuages rougeâtres détachés les uns des autres; quand la lune est claire en se levant, ou que le cercle qui l'environne souvent alors, & qu'on appelle le *halo*, se dissipe; quand elle se renouvelle en tems serein, que son croissant est sans tache, que le troisiéme jour sa lumiere est petite, mais vive, & qu'elle est brillante & sans nuage le quatriéme jour & dans son plein, c'est du beau tems pour tout le reste de son mois. Quand les étoiles sont brillantes & sans taches, le tems rouge le soir, & blanc le matin, sur-tout après la pluie; que le ciel se découvre du côté opposé au vent; quand les nuées qu'on voit quelquefois paroître en forme de plumace ou de rameaux de palme, qui sont comme un chapeau dont elles couvrent le haut des montagnes, se dissipent; si, sur le soir, on voit quelques éclairs sans tonnerre ni nuages; si la voie de lait ou lactée, qu'on appelle aussi le chemin de saint Jacques, est claire & luisante; si, au point du jour, le ciel est bordé aux extrémités de l'horison, d'un cercle blanc ou doré; s'il y a eu beaucoup de rosée & que le soleil soit serein, on peut compter sur un beau jour. De même quand le hibou se montre le soir & chante toute la nuit, que les mouches s'assemblent & se jouent au soleil couchant, ou que les chauves-souris sortent de leurs trous, que les corneilles crient le matin, que les grues volent haut, que les canards s'écartent de l'eau, & que l'épervier fait la chasse aux alouettes. Une éclipse amene ordinairement du beau tems.

Le Peuple prend pour un présage du beau tems, ce qu'on appelle *écumes printanieres;* c'est-à-dire, certaines filandres ou écumes blanches, qu'on voit naître

au printems, & s'attacher indifféremment à toutes sortes de plantes, ou voler au gré du vent : elles ne paroissent que quand le tems est beau ; le mauvais tems les détruit. Les écumes printanieres ne sont autre chose que de certaines exhalaisons grossieres qui composent, en se réunissant, cette espéce de fil blanc.

Présages de vent.

Si le soleil, en se couchant, paroît rouge dans des nuages ou des cercles rougeâtres, plus grand que de coutume, & qu'il ait été couleur de pourpre long-tems auparavant ; si la lune est de même, sur-tout en croissant ; si les étoiles paroissent plus grosses & plus brillantes qu'à l'ordinaire, si les nuées montent en haut & s'assemblent, ou si elles forment comme des troupeaux de brebis ; s'il tonne le matin ou sans éclairs ; si les forêts & les montagnes bruissent, & que les moineaux gazouillent plus qu'à l'ordinaire ; si les canards étendent leurs aîles souvent & long-tems ; si le son des cloches paroît intermittant à l'oreille ; & si le feu étincelle, craque & vente, ce sont toutes marques de grand vent ; de même quand la mer bruit, quoique tranquille.

Présages de tonnerre & tempête.

On doit les craindre, quand en été, ou au commencement de l'automne, le soleil est beaucoup plus chaud que de coutume en se levant & en se couchant ; quand on voit, en l'air, une nuée épaisse & profonde, quelques météores errans ou dérangés, ou l'arc-en-ciel au couchant en même-tems que le soleil s'y couche, & que le vent d'ouest souffle.

Présages de neige & grêle.

Quand, en hiver, les nuées obscures blanchissent, principalement lorsque le vent de bise souffle ; quand le soleil ou la lune ont plusieurs cercles pâles & rougeâtres ; quand l'air, de froid & vif qu'il étoit, s'épaissit & s'adoucit tout-d'un-coup, ou qu'il fait un froid sec sans gelée, tout cela annonce la neige. De même quand, en automne ou au printems, les nuées noires blanchissent, ou qu'il s'en fait un mêlange de noires & de blanchâtres pendant qu'il paroît plusieurs signes de pluie, la grêle est prête à tomber.

Présages de l'Hiver, de l'Eté & des changemens de saison.

Quand il y a abondance de glands ; quand les moutons paissent en automne par troupeaux ; que les cochons fouillent la terre en pâturant, la tête tournée, le plus souvent, du côté de la bise ; ou quand les brebis, qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore ; ce sont autant de marques que l'hiver prochain sera rude & long : de même que l'été sera bien chaud, quand on voit les beliers & les vieilles brebis s'accoupler au printems.

L'hiver approche lorsque les canards quittent volontiers l'eau ; que le rossignol domestique chante fort ; que les grues s'assemblent & s'en retournent ; que les oies s'entrebattent & crient pour le manger ; que les moineaux font grand bruit le matin. Il va faire bien froid quand on voit les oiseaux aquatiques se retirer dans les grandes rivieres, & les moineaux chercher les buissons ou les maisons ; quand la neige & la grêle sont fines, les étoiles extraordinairement brillantes, la flamme vive & le charbon ardent : lorsque le linge se roidit, que ce qui a cou-

tume

tume d'être moite est sec, que les gouttes d'eau tombent lentement des toits, & que les extrémités du corps deviennent tout-d'un-coup froides, ce sont des preuves qu'il fait déja froid, & qu'il sera long. Au contraire, le printems recommence, quand on sent le zéphir souffler doux, quand on voit les hirondelles revenir, & la gorge des canards blanchir sur la fin de l'hiver.

Présages pour connoître si l'année sera hâtive ou tardive.

On croit communément que l'année sera hâtive, quand il pleut après la vendange, dans le commencement d'Octobre; qu'elle sera moyenne, quand il pleut à la fin de ce mois; & tardive, quand les pluies ne viennent qu'au commencement de Novembre. Ce qu'il y a de certain, c'est que lorsque l'année a été seche, & qu'il y a apparence de beaucoup de pluie sur la fin de l'année, il faut semer le bled plus dru, parce qu'il y a lieu de craindre que les pluies n'en fassent beaucoup gâter en terre.

Présages de fertilité & de stérilité.

Nos Anciens ouvroient, en automne, une certaine excroissance qu'on appelle noix de galle, qui se trouve sur le chêne; & ils comptoient que l'année suivante seroit bonne, quand ils voyoient une mouche dans la noix: au contraire, ils ne s'attendoient qu'à la stérilité, quand ils y trouvoient une araignée; mais leur préjugé étoit faux, & par conséquent, on ne doit pas s'y arrêter. Je parlerai ailleurs de la noix de galle, & je dirai ce que peuvent être cette mouche & cette araignée qu'on trouve dedans.

A présent, on espere assez, lorsqu'on a vû un automne serein, de la neige dans la saison, un printems médiocrement chaud, point trop de fruits ni de poissons, le genêt bien fleuri, & plus de fleurs au noyer que de feuilles: au lieu qu'on craint que les grains ne manquent, quand les gelées & les rosées viennent hors de saison; quand le printems ou l'été sont trop humides; l'air & la terre abondans en araignées, en vers, sauterelles & autres insectes, & quand il y a extraordinairement de feves, de fruits & de poissons. On est revenu de la frayeur que causoient les éclipses; celles de soleil, qui se font quand les bleds sont en fleur, nuisent, à ce qu'on prétend à la force des épis qui restent peu garnis de grains, parce que les fleurs, dit-on, n'ont point eu toutes les influences ordinaires du soleil.

Bien des gens croient encore que l'année sera mal-saine, quand la fin du printems & l'été sont extraordinairement pluvieux ou chauds, ou quand le vent du midi y regne sans pluie, ou encore quand l'automne & l'hiver sont très-bruineux & fort peu pluvieux, & qu'il y a quelque grande mortalité de brebis, d'oiseaux qu'on trouve morts, & un grand nombre de grenouilles, de cloportes, de vers, taupes, lésards & serpens.

Utilité du Thermometre & du Barometre pour les Présages de l'Agriculture.

L'on a perfectionné, de nos jours, une maniere de connoître les tems, bien plus aisée & bien plus sûre que tout ce qui vient d'être dit; & il est peu de personnes de goût, qui n'aient, à présent, chez eux, un *thermometre* & un *barometre*. Ces deux instrumens de méchanique, qui ne coûtent pas une pistole chaque, sont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les dégrés du chaud & du froid; c'est un tube ou tuyau de verre soudé à une phiole ou ampoule qui est au bas, laquelle est pleine, pour l'ordinaire, d'esprit de vin coloré;

la chaleur, dilatant cette liqueur, la fait monter dans le tuyau, & le froid la resserrant la fait descendre : voilà comment le thermometre annonce le froid ou le chaud. Le second, qui est aussi un tuyau ou tube de verre recourbé, sert à marquer le tems sec ou humide, au moyen du vif-argent dont il est rempli en partie : on peut s'attendre à du sec, à proportion que la colonne de vif-argent est plus pressée que la colonne d'air qui pese dessus; & à de l'humide, à proportion qu'elle est moins pressée. Par-là, sans le moindre soin, on connoît, chez soi, au doigt & à l'œil, l'état & les variations du tems; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les opérations de l'agriculture & du jardinage. Il y a encore l'*hygrometre*, qui fait aussi connoître la sécheresse & l'humidité de l'air.

CHAPITRE VII.

Des Fumiers & autres Amendemens.

AMENDER une terre, c'est la rendre meilleure, par le secours des corps étrangers qu'on y mêle; & on l'amende, ou pour en corriger les défauts, comme quand elle est trop humide ou trop chaude, trop forte ou trop légere; ou bien pour rétablir celle qui est usée ou qui s'use.

On peut rendre un fonds de terre meilleur qu'il n'est, en le laissant reposer, ou en l'employant à une autre sorte de production. C'est ainsi qu'on laisse reposer les terres à grains, ordinairement de trois années une, ou seulement la cinquiéme année, ou alternativement d'année en année, suivant que le fonds est plus ou moins gras. C'est dans la même vûe qu'on leur fait porter des fruits plus aisés à nourrir, ou pour lesquels la terre est absolument neuve, quoiqu'elle soit usée pour d'autres productions; comme une terre à bled qui commence à se rétablir quand elle n'a que de la vesce à produire; ou un bois qui fera merveille, si on le met en grains, quoiqu'il n'ait plus assez de substance pour toutes les plantes dont il étoit couvert. Mais, quoique le repos ou le changement d'usage d'une terre la rende meilleure, ni l'un ni l'autre ne sont pourtant pas compris dans ce qu'on appelle *amendemens*; car, pour amender une terre, il faut, comme je l'ai dit ci-dessus, y mêler quelque matiere étrangere qui engraisse, ameublisse, échauffe, rafraîchisse ou vivifie le fonds avec lequel on l'incorpore.

Celui qui connoît la qualité de sa terre, jugera aisément de quel amendement elle a besoin; car, comme les défauts ne se peuvent corriger que par leurs contraires, il doit conclure qu'il faut à sa terre des engrais humectans, si elle est trop seche, qu'il la faut rafraîchir, si elle est trop chaude, ou l'échauffer & la dessécher, si elle est trop froide & trop humide.

Il y a deux défauts généraux dans les terres; le premier est d'avoir trop d'humidité, & elle est ordinairement accompagnée de froid & d'une grande pesanteur; le second est d'avoir trop de sécheresse, qui ne va point sans une excessive légéreté, & sans beaucoup de disposition à être brûlante. Il faut donc opposer deux remédes différens à ces deux défauts opposés. Aussi voyons-nous que les amendemens qu'on emploie dans les terres, sont les uns gras & rafraîchissans, comme les fumiers de bœufs, de vaches & de pourceaux, les curures des mares, &c. les autres sont chauds & légers, comme les fumiers de pigeon, de mouton, de cheval, de mulet & de poule, la marne, &c. il faut des amendemens chauds aux terres humides, froides & pesantes, pour les rendre plus légeres & plus meubles; & il en faut de gras & rafraîchissans dans les terres maigres, seches & lége-

res, pour les rendre plus grasses & plus substantielles, & afin d'empêcher que les hâles du printems & les chaleurs de l'été ne les alterent.

Il y a quelquefois de la peine & du coût à avoir de bons amendemens, sur-tout en certains pays : c'est pourtant à quoi on doit s'appliquer principalement, car il est nécessaire de bien réparer les sels que la terre perd dans les végétations. On verra, par le détail qui va suivre, qu'il n'y a point d'endroits où, avec un peu de soin, on ne puisse avoir beaucoup & de bons amendemens.

Des Fumiers.

Le fumier est le plus ordinaire des amendemens.

Le fumier de *vache*, qui est le plus commun de tous, est aussi le meilleur, quand il est bien pourri, parce que, comme il est le plus gras & rafraîchissant, il corrige davantage le défaut le plus ordinaire des terres, qui est d'être seches & maigres : il se conserve long-tems dans la terre ; & comme il n'a pas trop de chaleur, il le faut porter & l'enterrer avant l'hiver, qui est la meilleure saison pour fumer, comme nous le dirons ci-après. Le fumier de vache s'emploie principalement pour les terres seches & sablonneuses ; & il est bon de ne l'y mêler que par un tems sombre & humide, pour que les sels du fumier & le peu d'humidité de la terre, sur laquelle on le répand, se dissipe moins.

Le fumier de *mouton* est aussi très-gras ; & comme il a plus de sel & de chaleur que celui de vache, il est plus propre pour les terres froides ou maigres : il faut s'en servir & l'enterrer au mois de Novembre, avant le fort de l'hiver.

Le fumier de *cheval* est le pere de la fécondité des terres labourables, & on ne sçauroit en avoir trop : il est pourtant moins gras que les précédens ; mais il est chaud & plein de sels : aussi n'est-il pas propre aux arbres, qui ont toujours plus besoin de graisse & de nourriture que de chaleur : c'est pourquoi on l'emploie plus ordinairement dans les potagers, pour échauffer la terre & y élever des herbes de bonne heure. Par cette même raison, il est très-bon, dans les terres fortes, froides ou humides, parce qu'il les desséche, les échauffe & les ameublit. On peut néanmoins s'en servir par-tout, lorsqu'il est bien consommé, ou qu'il est mêlé avec d'autres fumiers, ou enfin lorsqu'il a perdu sa chaleur. On doit le répandre de bonne heure, & l'enterrer avant la fin de l'hiver, afin que toute sa chaleur soit dissipée avant le printems : si l'on attendoit à l'emploier après l'hiver, il pourroit trop échauffer, & même brûler les racines des arbres ou les grains.

Les fumiers de *mulet* & d'*âne* ont, dans un degré inférieur, les mêmes qualités que celui de cheval ; ainsi il faut en user de même.

Celui de *chevre* est à peu près comme celui de mouton.

Le fumier de *porc* est le plus froid de tous, & n'a presque point de substance ni de sels ; c'est pourquoi, à moins qu'on ne le mêle avec d'autres, il n'est bon tout seul qu'à bien peu de choses : il est pourtant le meilleur pour les terres brûlantes ; & comme les arbres ne jaunissent ordinairement que par trop de sécheresse, il est très-propre pour les faire reverdir : il faut l'enterrer aussi-tôt qu'on le répand sur la terre. Plusieurs personnes ont pourtant écrit que la fiente de cochon est très-chaude, & que si on ne s'en sert pas ordinairement en fumier, c'est parce qu'elle est trop brûlante & trop puante : mais si cela étoit, il n'y auroit qu'à la laisser long-tems évaporer au grand air & à la pluie, & la mêler ensuite avec d'autres fumiers, pour l'emploier avec succès.

Le fumier de *pigeon* est le plus chaud de tous : si on l'employoit tout frais, il brûleroit les semences & les arbres : c'est pourquoi on le mêle avec d'autres moins brûlans, ou bien l'on attend qu'il ait jetté tout son feu. Quand sa chaleur

eſt éteinte, il fait merveille dans les chenevieres, dans les prés & terres humides; il détruit le chiendent, & il eſt ſouverain pour donner une nouvelle vigueur aux arbres. Il perd ſa force & ſe conſomme dans la terre en deux années. On doit l'étendre au commencement de l'hiver, & ne l'enterrer qu'au printems, à cauſe de ſa grande chaleur : on peut pourtant en faire porter de tout frais, au ſortir du colombier, au pied des vieux arbres, pour les renouveller, mais il l'y faut répandre dès le mois de Novembre, de deux pouces d'épaiſſeur ſeulement, prendre garde de ne l'approcher qu'à un pied près de la tige, & ne l'enterrer qu'au printems, afin qu'il reçoive auparavant toutes les pluies & les neiges de l'hiver. Il y a des pays où, ſans tant de façons, on le ſeme pêle-mêle avec le bled; après néanmoins qu'on lui a laiſſé jetter tout ſon feu, & le bled y fait des merveilles.

Le fumier de *poules* & autres volailles approche du précédent; mais on ne doit ni l'emploier ſeul, ni en mettre beaucoup, parce qu'il eſt plein de pucerons, qui perdent les grains, quand ils commencent à pouſſer.

Les excrémens des *animaux aquatiques* ne ſont bons à rien; la froideur de leur conſtitution donne à leur fiente une ſtérilité, qu'elle porte par-tout où on la met. Les excrémens des *lapins*, qu'on pourroit tirer des garennes & clapiers, ne ſont bons qu'à mêler avec d'autres fumiers.

Les bons Fermiers ramaſſent des fumiers de tous côtés. Ils prennent à louage des dixmes, des champarts, & ils aiment les pâturages principalement, pour que les beſtiaux qu'ils en nourriſſent, leur faſſent beaucoup de fumiers : par-là les moindres terres ſont fécondes en leurs mains. C'eſt auſſi pour cette raiſon que, dans les années où les pailles & les fourrages ſont abondans & ne ſe vendent point, ils les emploient à nourrir un plus grand nombre de beſtiaux, qui leur ſont en même-tems plus de fumier. Comme ce ſujet eſt important pour l'agriculture, voyez ce qui vient d'être dit des pailles, fourrages & fumiers, à la fin du Chapitre IV ci-deſſus, & ce qui en ſera encore dit au Chapitre des bleds, ſur la fin de l'article de la moiſſon.

Fumage.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit aſſez fait, c'eſt-à-dire, que la paille ne ſoit corrompue par la fiente & l'urine des beſtiaux, pour qu'elle ſoit bien empregnée des ſels, qui ſont ſa fécondité; car la paille ſeule, fût-elle à demi pourrie, ne fait pas de bon fumier, & les excrémens des animaux tous ſeuls, ne ſont pas ſi bons, & ne fourniroient pas aſſez.

Quand on tire le fumier des écuries & étables, il ne faut pas le mettre indifféremment dans le premier endroit qui ſe trouve, tantôt haut, tantôt bas, les pluies qui ſurviennent font couler hors du tas une certaine teinture qui eſt la ſaumure du fumier, enſorte qu'elles entraînent avec elles la meilleure partie de ſa ſubſtance & de ſes ſels, il ne faut donc le mettre que dans quelque foſſe creuſe au milieu, dont le fond ſera pavé, ou bien de terre glaiſe, pour que les eaux n'y faſſent point de tort, & que tout le tas conſerve les ſels, & ſe perfectionne dans la foſſe : car ce n'eſt pas la groſſe ſubſtance du fumier qui fertiliſe, de même que ce n'eſt point la groſſe ſubſtance de la cendre qui décraſſe le linge de la leſſive; c'eſt le ſel inviſible qui eſt dans le fumier & dans la cendre; ce ſel ſe mariant avec les eaux qui le mouillent, deſcend avec elles par-tout où leur peſanteur les porte : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut jamais, comme nous le dirons ci-après, enterrer le fumier bien avant en terre. Par la même raiſon, il y a bien des gens qui ne veulent pas qu'on laiſſe le fumier expoſé aux pluies dans la baſſe-cour, parce que, ſelon eux, quelque ferme & concave que ſoit la foſſe à fumer, celui qui eſt au-deſſus, eſt tellement diſſous par les pluies, que ce n'eſt plus qu'une ap-

parence de fumier, sans substance. Pour le conserver tout entier dans une force égale, on le met à couvert sous des espéces d'hangards ou toits, qu'on dresse dans la basse-cour sur des piliers, avec quelques claies ou quelques perches, qu'on couvre de chaume, & de-là on le transporte dans les champs, quand il est tems de les ensemencer.

Quand on n'a point différentes natures de terres à faire valoir à-la-fois, comme des bois, des prés, des vignes & des terres à grains, il est assez ordinaire de confondre & mêler dans la basse-cour tous les fumiers qu'on y peut rassembler; mais il est bon d'en séparer les espéces, lorsqu'on a différentes natures de terres, pour donner à chacune le fumier qui lui conviendra.

Il faut aussi laisser reposer quelque tems le fumier dans la basse-cour, pour qu'il se consomme, & que les pluies en adoucissent les sels; mais il perd de sa force quand il passe un an, encore cela n'est-il bon que pour les fumiers de gros bestiaux; car ceux de pigeons & de volaille, même celui de mouton, quoiqu'ils soient tous fort chauds, & qu'il faille, par conséquent, les laisser reposer & éventer avant de les employer, ne pourroient cependant pas conserver leur force si long-tems.

On ne doit pas non plus aller répandre sur les terres du fumièr tout chaud, sortant de l'écurie ou de l'étable, parce qu'il est trop brûlant pour les semences, & qu'il est toujours mêlé de beaucoup de grains, qui tombent des auges ou qui restent parmi les fourrages; & ces grains croissant tout-d'un-coup, offusqueroient la semence & le champ. Cela n'empêche pourtant pas que, dans une terre maigre, on ne mette plutôt du fumier tout chaud que du vieux, pour l'animer plus puissamment.

Les tems propres pour fumer les terres, sont les cinq mois de l'année les plus humides, c'est-à-dire, depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin de Mars, parce que les fumiers ayant besoin d'être consommés dans le sein de la terre, afin que les sels qu'ils contiennent, se dissolvent & la pénétrent, il n'y a que les pluies abondantes de l'automne & de l'hiver qui achevent de pourrir le fumier, & qui en répandent la substance & le sel dans les endroits d'où les plantes tirent leur nourriture.

Mais comme l'économie du ménage des champs consiste à faire toujours le plus utile & le plus aisé par préférence à ce qui l'est moins, on charie le fumier sur les terres labourables, dans les deux saisons où l'on est le moins occupé, c'est-à-dire, en hiver & vers la Saint Jean-Baptiste, qui sont les tems où l'on se trouve dégagé, tant gens que bestiaux, de tous autres ouvrages gros ou pressés, tels que peuvent être les labours, semailles, récoltes & autres.

Ainsi, dans les tems libres; sçavoir, l'été, avant & quelquefois après la récolte, & l'hiver, avant ou après la semaille des bleds, on se met à charier le fumier sur les terres, en commençant par celles qui doivent être les premieres ensemencées; on l'y décharge de distance en distance par petits tas, qu'on appelle *fumeraux*, pour avoir plus de facilité à le répandre; & on le répand sur la terre avant de lui donner le dernier labour, qui doit être suivi immédiatement de la semaille, pour que le fumier nouvellement répandu agisse avec plus de force : ensorte qu'on fume en été & en automne les terres qui doivent être chargées en bled, & l'hiver & au mois de Mars celles qui ne doivent être ensemencées que dans cette saison.

Il y a pourtant des gens qui fument dès avant le deuxiéme, ou même avant le premier labour, les jacheres qu'ils destinent à porter du bled; & cela, disent-ils, pour que le fumier étant consommé lorsqu'on semera, la terre soit en état de mieux rapporter; mais le fumier ainsi répandu long-tems avant la semence, perd une

partie de ses sels, en emploie une autre à produire de méchantes herbes, se dissipe par les labours qu'on donne ensuite, & agit toujours en bien ou en mal, en attendant la semence; au lieu que quand on fume au dernier labour, le fumier tout neuf agit aussi-tôt, pénétre & anime toute la terre, & fournit au grain une ample & succulente nourriture : bien entendu que ce n'est pas du fumier de mouton ou de pigeon; car, à l'égard de ceux là, il en faut toujours laisser éteindre la chaleur, comme nous l'avons dit ci-dessus.

On doit répandre le fumier le plutôt qu'on peut, dès qu'il est sur le champ, le répandre également sur la superficie de la terre, & l'y enterrer ensuite, de maniere qu'il ne paroisse plus au-dehors; ce qui se fait par un labour de six à dix pouces de profondeur, & non plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des grains & plantes qu'on veut élever; & ce répandage de fumier se fait ainsi, afin qu'il s'en dissipe moins, & que toute la terre soit également fumée.

Quand on n'a point pû fumer son champ en tems convenable, on peut prendre du crottin de chevre sec & pulvérisé, & le répandre comme si on semoit du bled, puis le couvrir avec la herse. Si on peut répandre le fumier par un tems sombre & qui soit suivi d'une pluie, le fumage en sera meilleur, parce que l'engrais se sera bien moins évaporé; & la pluie, en le consommant, avancera fort la dispersion des sels de fécondité.

Avant que de fumer un fonds, ce n'est pas assez de considérer la qualité du fumier qu'on y met, il est nécessaire d'en examiner aussi la quantité. Il est vrai qu'en général, si la terre qu'on veut amender est seche ou sablonneuse, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme sont ceux de vache, de chevaux, de mulets : au contraire, si la terre est forte & pesante, il lui faut des fumiers chauds & légers, comme sont le crottin de mouton, & ce qu'on tire des colombiers & des lieux où l'on nourrit la volaille : mais il faut proportionner la quantité du fumier à la force ou aux besoins de la terre; de même qu'il faut consulter la qualité du sol, pour sçavoir quel engrais on y doit mettre. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite ni excessive; l'excès est dangereux, de même que le secours est presqu'inutile, quand il n'y en a pas assez, sur-tout dans les terres maigres; ensorte que tout le secret consiste à trouver le point qui doit amender & échauffer la terre, sans la rendre brûlante : l'excès est pourtant plus à craindre pour les jardins fruitiers que pour les terres de plein champ, ou même pour les jardins potagers. Il vaut mieux fumer plus souvent une terre, que de la fumer trop à-la-fois. Il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres, & il n'en faut presque point aux bonnes terres. Un sçavant auteur a dit qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre en pleine campagne, & qu'il en faut vingt-quatre quand il est sur une colline ou sur une montagne, parce que les terres des plaines ont plus de substance, & profitent des pluies & des inondations, qui ne font qu'entraîner les engrais & la substance des lieux plus élevés.

On doit bien se garder, ainsi que je l'ai déja dit, de mettre le fumier trop avant dans la terre, parce que les humidités, qui dissolvent les sels, les emporteroient avec elles dans des endroits trop bas, pour que les racines pussent y pénétrer, ensorte que le fumier deviendroit absolument inutile : il faut donc le mettre à la superficie de la terre, sur-tout en fait de terres labourables, pour qu'il se répande par-tout où peuvent aller les racines des grains & des vignes, qui pénétrent encore bien moins que les vrais plants : faire autrement, ce seroit tomber dans l'absurdité d'une Blanchisseuse, qui mettroit ses cendres au fond du cuvier, au lieu de les répandre au-dessus du linge qu'elle veut décrasser.

Enfin, une derniere observation qu'on ne doit jamais perdre de vûe, est que la

perfection de l'art de fumer les terres, consiste à employer le fumier de maniere qu'il rende la terre grasse, & principalement meuble, c'est-à-dire, susceptible du bénéfice des rosées & de la pluie, & facile à pénétrer par le suc nourricier, & par les grains & plantes qui y croissent.

Les Curieux prétendent qu'il ne faut point mettre de fumiers aux arbres ni aux vignes; c'est ce que nous examinerons ailleurs : il ne s'agit ici que des terres à grains, & il est certain de tout tems qu'à l'égard des terres de cette nature, c'est la stercoration, c'est-à-dire, l'art de les fumer, qui donne la fertilité à celles qui n'en ont point, ou qui la rétablit par de nouveaux sels dans celles où elle est épuisée par de fortes & continuelles végétations.

Parcage.

Depuis le mois de Juin jusqu'à celui d'Octobre, plutôt ou plus tard, selon le tems & le climat, on fait coucher les vaches & les moutons dans des parcs séparés, sur les terres aux champs qu'on veut engraisser; c'est ce qu'on appelle *parquer;* & par ce moyen on épargne l'embarras & les frais de la voiture & du répandage de fumier, & on l'a dans toute sa force. On change le parc de place toutes les nuits, même deux fois en une nuit, suivant le nombre des bestiaux qui y sont enfermés, & le besoin que le fonds a de cet amendement. De cette maniere on engraisse toutes ses terres les unes après les autres.

Le parcage des vaches fait grand bien aux terres seches & maigres, comme sables & terres des côteaux, parce que le fumier de ces animaux est humide & gras : celui de mouton, qui est chaud & gras, est très-propre pour les terres froides ou humides. Dans les endroits entrecoupés de côteaux, on fait parquer les moutons par-dessus les bleds nouvellement semés, & on change le parc deux fois chaque nuit; cela ne fait que battre & affermir la terre, & renforcer le bled.

De quelque qualité que soit la terre, le parcage y fait toujours grand bien, & il est de l'économie d'avoir à soi assez de bestiaux pour cet usage. Lorsqu'on a dans son bien plusieurs troupeaux complets, on les fait parquer où & quand on veut; ce qui bonifie considérablement une terre : mais si l'on n'a que sa part dans un troupeau, il faut convenir avec les principaux intéressés, pour faire parquer tour-à-tour sur les terres des co-intéressés, à proportion des bestiaux & des terres que chacun a; on y est même contraint en Justice. Au surplus, *voyez* ce que j'ai déja dit sur cette matiere, aux Chapitres des Vaches & des Bêtes à laine.

Il est bon même de faire séjourner le plus qu'on peut les bêtes de pâture sur ses terres, principalement sur celles qui sont éloignées ou de difficile accès pour le chariage du fumier; & si les Bergers ou autres Pâtres sont au commun, on les intéresse par quelques légers présens à avoir cette attention; ou bien on leur loue ces terres de difficile amendement, afin qu'ils y fassent séjourner pour leur profit les bestiaux commis à leur garde; ce qu'ils ne manquent pas de faire dans les lieux où l'usage n'est point de les faire parquer. C'est par cette petite industrie qu'on fait valoir les plus mauvaises terres.

Autres Amendemens.

1°. Il n'y a rien de tout ce qui est sorti de la nature, ou qui a été nourri par elle, qui ne puisse servir à l'amender, en y retournant par les voies de la corruption : tout ce qui rentre dans la terre lui rend ce qu'elle avoit perdu, & la ranime en redevenant terre. La chair, la peau, les os, les cornes ou les ongles des animaux, les urines, les excrémens, les boues, les curures d'égoûts, de puits, d'é-

tangs, la ſuie de cheminée, les plumes, les rognures de cuir, peaux, vieux ſouliers, vieux gants, & toutes ſortes d'étoffes & de linges, les feuilles d'arbres, ſurtout d'aune & d'orme, les fruits, leur marc, les cendres, le chaume, la paille, toutes ſortes de grains, d'herbages & de fruits pourris; tout cela améliore la terre & lui fait faire ſans relâche de belles productions. Ainſi, pour avoir un fumier qui ſe faſſe & augmente toujours, on fait une grande foſſe dans quelque coin de la baſſe-cour quand elle eſt un peu vaſte, ſinon au bord d'un champ qui eſt le plus à portée; on jette dans cette foſſe les bois pourris, les feuilles d'arbres & d'épines, les herbes groſſieres qu'on a fait fourrager aux vaches, les fougeres, les boues des carrefours, les ordures de la baſſe-cour, les os, les charognes, les cendres, le chaume, l'ordure des éviers, & juſqu'aux balayeures de la maiſon, la pouſſiere des grands chemins, & toutes ſortes d'immondices; on laiſſe tout cela ſe conſommer dans la foſſe, & l'on s'en ſert au beſoin: on y fait auſſi couler ou la ſaumure des étables à vaches, ou de tems en tems quelques ruiſſeaux d'eau de pluie, pour que la fange qu'elles entraînent toujours avec elles, augmente la ſubſtance du fumier. J'ai vû des gens aſſez ſimples pour y mettre une piéce de bois de frêne ou de chêne verd, afin d'empêcher, diſent ils, que les ſerpens & autres bêtes de cette nature ne s'y engendrent ou n'y viennent.

2°. La poudrette; ou, pour parler populairement, les excrémens de l'homme, ſont un amendement fort gras, chaud & plein de ſels; il a même la vertu de détruire les mauvaiſes herbes; ſa puanteur eſt cauſe que quelques gens répugnent à s'en ſervir, ſur-tout pour les plants fruitiers: on dit même qu'on a vû des blés qui avoient pris un peu de ſon odeur la premiere année ſeulement; mais la délicateſſe paroît outrée, car on l'emploie avec ſuccès dans les environs de Paris, dans toute la Flandre, & ailleurs: il n'y a qu'à le laiſſer repoſer à l'écart avant de l'employer, ou le mêler avec d'autres fumiers; il n'en eſt pas pire, & il fertiliſe juſqu'aux plus mauvaiſes terres. Dans bien des villes, comme à Lille en Flandre, à Dieppe en Normandie, où le grand nombre des fontaines empêche d'avoir des latrines, les Laboureurs & Jardiniers des environs ne ſe contentent pas de venir enlever la groſſe ordure, ils ont encore ſoin de répandre de la paille dans toutes les rues, & elle s'y convertit bientôt en fumier qu'ils viennent enlever avant qu'il ſoit détrempé, parce qu'il y feroit trop de ſaleté, & ſeroit trop conſommé ou trop humide pour les terres: bien des Payſans font la même choſe dans les rues.

3°. Les curures d'étangs, de mares, de foſſés à eau, ſont fort graſſes & fort humides; elles ſont par conſéquent très-bonnes pour les terres ſeches ou maigres mais il ne les faut point employer que le ſoleil & la gelée n'aient paſſé une année ou deux par deſſus, & n'aient fait périr entiérement toutes les graines & racines de plantes aquatiques qui étoient dans l'étang, & qui conſervent long-tems leur diſpoſition à reverdir; ce qui gâte le champ quand on y tranſporte trop tôt ces curures d'étangs: celles de mares ne ſont pas ſi long-tems à s'égoutter & à ſe mûrir. Comme on nettoie ordinairement les mares à la fin d'Août, tems de la plus grande ſécheresse, on charie alors les curures ſur les terres qu'on veut ſemer en lin, chanvre, &c. & ſi les terres ſont deſtinées pour les mars, on attend au printems ſuivant.

Les boues des rues & des grands chemins ſont fort graſſes, mais moins humides que les curures d'étangs; enſorte qu'il leur faut moins de tems à s'égoutter: pour cela on les met par petits monceaux ſur le champ: le bled y vient enſuite en abondance. Il en eſt de même de la fange des marais ſalans.

4°. Le marc de raiſin eſt le meilleur amendement qu'on puiſſe donner aux terres froides, humides ou fortes, & généralement à toutes celles qu'on veut rendre légeres, parce qu'ayant beaucoup d'eſprit & de feu, il anime & ſubtiliſe la ma-

tiere.

tiére. Le marc des autres fruits est différent suivant la nature du fruit même, dont il tient toujours pour la qualité : ainsi le marc de pommes & celui de poires sont excellens pour engraisser & rafraîchir médiocrement un fonds : le marc de poires est pourtant un peu plus chaud que celui de pommes, mais on les mêle ordinairement.

5°. Les cendres sont un fort bon amendement, de quelque matiere & de quelqu'endroit qu'elles viennent, soit de foyer ou de lessive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux, ou autres : comme elles ont beaucoup de sels, & peu de chaleur, elles conviennent assez à toutes sortes de terres ; on les mêle ordinairement avec le fumier, pour qu'il s'en perde moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. Quand un champ est maigre, ou qu'il ne produit que de mauvaises herbes, comme de la fougere, il est assez ordinaire d'y mettre le feu pour l'engraisser par les cendres de ses propres productions, & on le laboure aussi-tôt. On fait souvent la même chose des prés stériles ou usés, ou bien on en leve toute la surface par petits gazons qu'on brûle, & dont on porte les cendres pour amender d'autres terres qui en profitent à merveille, pendant qu'on laboure la terre neuve du pré dépouillé ; ce qui change souvent deux terres stériles en deux terres fécondes.

Les bois des vieux arbres qui se creusent, comme les saules, tilleuls, hêtres & chênes sur le retour, se change, par la carie, en une matiere terrestre & noirâtre, qui est très-bonne & d'un grand usage pour élever des orangers & autres plants délicats.

6°. La terre de gazons est encore un engrais très-doux & très-fructifiant ; ceux qu'on coupe sur les grands chemins sont les meilleurs de tous, parce que la terre en est moins usée en production, & qu'elle reçoit l'amendement des bestiaux qui passent dessus : il n'en faut prendre que la hauteur d'un demi-pied, à moins que le fonds ne soit entiérement bon : on doit la bien couper & la hacher par petits morceaux, avant de l'enterrer sur le fonds qu'on veut amender, afin qu'elle se mêle mieux avec la terre naturelle, & qu'elle lui communique sa bonté : comme cet engrais est très-doux, sans chaleur & très-nourrissant, il est excellent, principalement pour les arbres qu'on transplante ou qu'on amende ; mais il faut, pour cela, que le gazon soit meuble & en poudre.

7°. Les terres neuves, c'est-à-dire, celles qui se trouvent au-dessous du gazon, sont encore aussi bonnes que le gazon même : comme elles n'ont jamais été travaillées, & qu'elles ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la nature, on n'en sçauroit trop mettre au pied des plants & sur les terroirs qu'on veut abonner ; peu de tems après qu'elles ont été transportées, on s'apperçoit de leur fécondité : mais, quand on les leve sur un fonds, il faut préférer celles de dessus à celles de dessous ; car, quoique les dernieres, comme plus profondes, soient par conséquent plus neuves que les premieres, qui ont toujours produit au moins quelques herbes, cependant la terre de dessus est bien plus remplie de sels & de substance que celle de dessous ; & cela non-seulement dans les endroits où le tuf & la glaise sont près de la superficie de la terre, mais aussi dans ceux où ils sont fort profonds : la raison est que les terres un peu profondes n'ayant jamais ressenti la chaleur & les influences du soleil, ni reçu les douceurs que la rosée & les pluies portent avec elles, elles sont comme mortes, & par conséquent hors d'état de faire de belles productions.

8°. Le chaume est encore un fort bon engrais ; c'est pour cela que dans bien des Provinces, pour engraisser les terres qui ont porté du bled, on y laisse le chaume, ou on l'y brûle, & on laboure la terre vers la Saint Martin, pour la premiere fois, afin que le chaume se mêle avec la terre ; & au commence-

ment du printems, on y donne un second labour pour semer les mars.

9°. Dans le Poitou, où les terres sont extrêmement fortes, ils ont une maniere particuliere pour les cultiver, pour les engraisser, & pour y avoir toujours abondance de grains & de pâturages. Ils environnent ces terres grasses de haies bien vivantes, hautes & fortes, qui, en peu d'années, deviennent meilleures que les murs qui coûtent le plus; ils mettent d'abord, dans ces terres, du bled, qui y vient en abondance; la deuxiéme année, ils y sement des mars; la troisiéme, ils y engraissent des bestiaux, qu'ils y mettent pour pâturer l'herbe que ces terres fortes, ausquelles ils n'ont donné aucun labour, n'ont pas manqué de produire en quantité; ensuite elles rapportent aussi, sans culture, un grand nombre d'une espéce de genêt épineux, qu'ils brûlent, & avec la cendre, ils engraissent merveilleusement bien la terre en la labourant la quatriéme année, pour recommencer à rapporter du bled. Voilà tout l'engrais qu'ils donnent aux terres, & par-là, elles sont toujours bien entretenues, & elles ont sur quatre ans une année de production de plus que les nôtres.

10°. Les pois, les feves, les lupins, les vesces & le senevé, sont aussi d'excellens engrais, principalement pour les fonds sablonneux. On seme ces grains & légumes dans leur saison; & quand ils sont en fleur ou en verd, on laboure la terre par-dessus pour les y mêler; ce qui l'engraisse à souhait, quand ce sont de grosses terres rouges; il n'y faut enterrer les cossats que quand ils sont un peu endurcis.

En Piémont, & dans les autres endroits où cette maniere d'engraisser les terres est en usage, on seme les lupins, vers la fin de Juin, sur les jacheres, immédiatement après la deuxiéme façon; ensorte que ces légumes sont encore en verd quand il faut donner le troisiéme labour & semer les bleds. On éprouve, dans ces pays-là, que cet amendement dédommage, avec usure, des légumes ou fourrages que l'on perd; mais ceux qui aiment à ne rien perdre, se contentent, lorsqu'on laboure, d'y mettre les cossats des fruits qu'ils ont cueillis.

11°. En Angleterre, les Laboureurs font ramasser, de toutes parts, au commencement de Juin, les herbes vertes qui se trouvent sur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, & en d'autres endroits; ils les font sécher au soleil, les font brûler ensuite, en mêlent les cendres avec du sable de la mer, & répandent cela sur les terres quelques jours avant de les ensemencer.

Il est certain que cet usage est très-bon, parce que le sel des cendres, des plantes, & celui du sable marin, donnent à la terre une fécondité merveilleuse : rien n'y contribue tant que le sable de la mer; & plus il est pris avant dans la mer, plus la récolte est riche.

Ils se servent aussi en Angleterre d'algue-marine & de limon pour fertiliser leurs champs, quoiqu'ils soient naturellement stériles; par ce moyen, ils y recueillent des bleds au-delà de ce qu'on peut s'imaginer. L'algue-marine, qu'on appelle en Normandie *warec*, en Bretagne *goesmond*, & en Poitou *sar*, est une herbe que la mer jette, qui croît sur ses bords, & qu'on ne connoît guères hors des ports de mer & des verreries, que par le peu qu'on en voit sur les paniers d'huitres pour les tenir fraiches : il y en a pourtant beaucoup dans la riviere de Marne.

12°. La terre à salpêtre, quand elle a passé par le fourneau, est encore très-bonne pour rendre un champ fécond.

En Pologne on emploie le sel gris dans le labourage, pour échauffer la terre & faire mourir les vermines, quoiqu'on y fasse venir ce sel de France.

Les rognures de cornes, qui restent chez les Tablettiers, sont aussi un amendement bon & chaud; on les achete au sac, sur-tout pour les terres à lin.

Le tan, les tourbes & les cendres de tan sont encore un excellent engrais, principalement pour les terres à sainfoin; on les retient pour cet usage chez les Tanneurs.

13°. On y emploie aussi de la chaux : pour cela, on fait, avant l'hiver, sur le bord du champ qu'on veut ensemencer l'année suivante, une tranchée profonde d'un pied, large comme deux sillons, & longue suivant la quantité d'amendement qu'on veut donner à la terre : on remplit cette tranchée de chaux vive, qu'on couvre de terre sans la mouiller : on laisse ainsi passer l'hiver; & quand on veut labourer, on prend la chaux, qui s'est amortie & presque réduite en poudre, & on la seme sur le champ. Il y a des gens qui ne font que battre de la chaux, & la réduire en poussiere comme du plâtre, puis ils la sement, à claire-voie, à mesure qu'on laboure; elle anime fort la végétation, & elle détruit toutes les mauvaises herbes & les insectes; elle est bonne principalement pour les terres froides. Dans la Gueldre & au pays de Juliers, on la mêle souvent avec du fumier.

De même il y a auprès de Caën des monticules d'où l'on tire des pierres, qui sont une espéce de tuf; on les calcine, dans des fourneaux, pour engraisser les terres des environs.

14°. Pour amender des terres légeres & seches, quand la situation du terrein le permet, on y fait couler l'eau sur les bleds, par des rigoles, pendant neuf ou dix jours, au mois de Février; ce qui contribue beaucoup à l'abondance du grain : mais cela n'est bon que dans les pays chauds; car, dans nos climats tempérés, les terres n'ont ordinairement que trop d'humidité en hiver.

De la Marne ou Marle, Marga.

Il n'y a rien de meilleur que la marne pour échauffer & engraisser un champ; & il seroit à souhaiter qu'elle fût encore plus commune qu'elle n'est en France. Les Gaulois s'en sont toujours servi, aussi-bien que les Anglois & les Grecs.

C'est une terre chaude, fossile, grasse & approchante de la glaise; elle est ordinairement blanche, & c'est la meilleure de toutes : il y en a de grise, de grisâtre, de noire, de jaune, & même de rouge, de bleu, & de colombine : elles sont, à peu près, de même vertu; mais celles qui ressemblent à l'argile, au tuf & au sable, sont bien moindres.

En Irlande, la marne est fort commune, & on l'y trouve à un pied & demi de terre, heureusement pour le terroir qui est extrêmement marécageux. Mais, en France, quoiqu'il y ait beaucoup de marnieres, il faut la chercher plus avant; & souvent les carrieres d'où nous la tirons sont très-profondes. En Artois, on ne la trouve ordinairement qu'à quatre-vingt-dix pieds de profondeur; elle y est par lits de cinq pieds d'épaisseur, & au-dessous, on trouve des fonds d'eaux qui surprennent quelquefois les ouvriers. Souvent aussi la marne sert à faire de la chaux, que l'on fait cuire, comme la pierre, dans des fourneaux faits exprès.

La marne échauffe plus que le fumier, parce que la force du fumier descend, & celle de la marne monte & dure plus long-tems.

Pour peu que le domaine d'une terre soit étendu, il est aisé d'y trouver quelque fonds de marne, en creusant aux endroits où l'on en voit quelqu'apparence, telles que sont les veines de terres qui, à deux ou trois pieds de profondeur, se trouvent être de craie ou de chaux; il n'y a alors qu'à fouiller hardiment : en tout cas, & comme l'ouverture d'une carriere à marne coûte souvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont besoin que de peu de marne pour leurs terres, font mieux

de recourir aux marnieres de leurs voisins, qui, de leur côté, sont aussi bien aises de vendre le souterrein de leur terre, dont toute la dépense n'a consisté qu'à en faire l'ouverture; en ce cas, on en fait le marché à tant la voiture, ou à tant l'arpent.

Quand la marne se trouve dès les premiers lits de la terre, on ne fait qu'en ouvrir la fosse par une voie large où les chariots viennent de plein-pied.

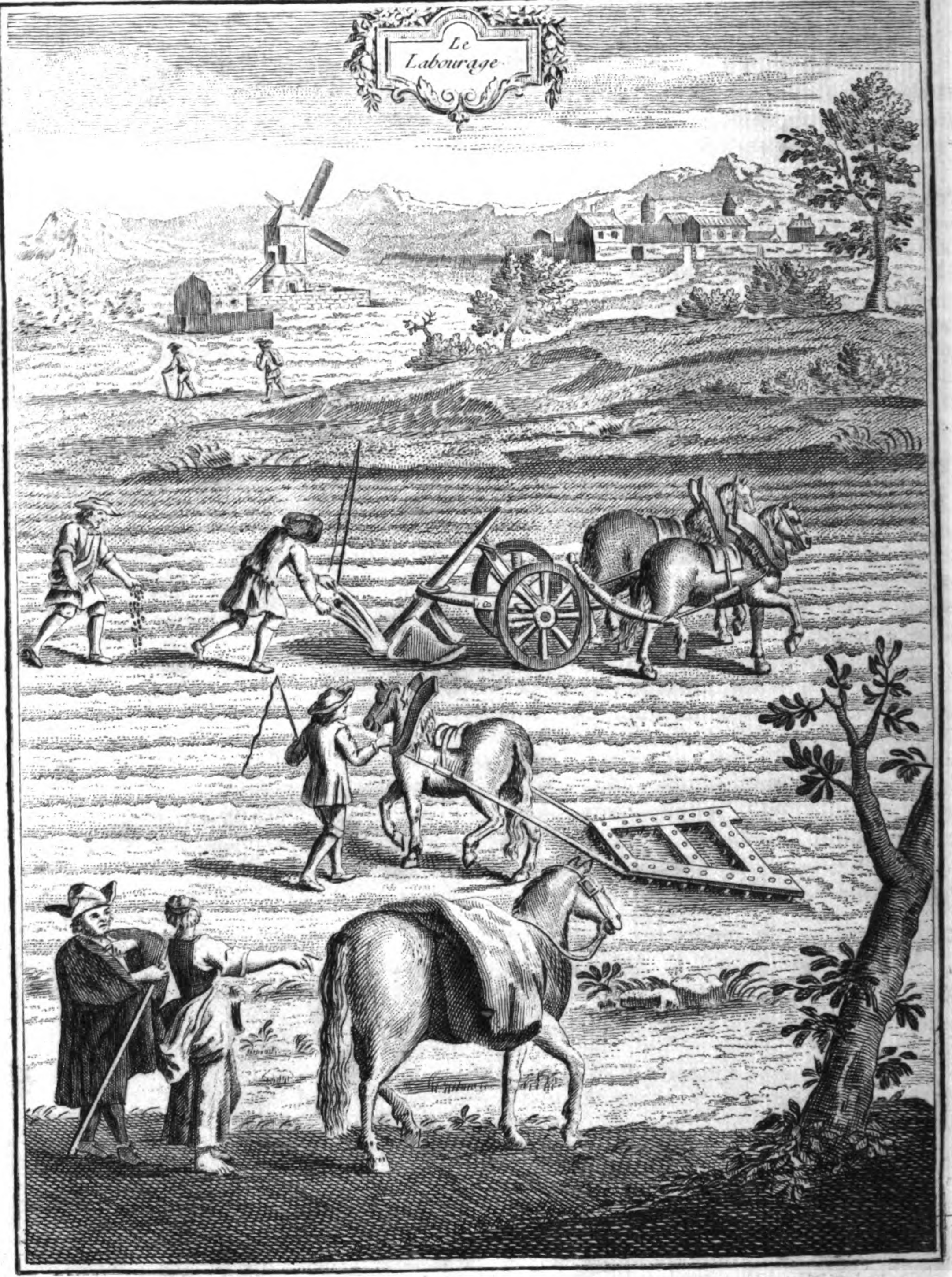
Mais, comme la marne ne se trouve ordinairement que plus avant en terre, on fait un trou, en forme de puits, dans le lieu où l'on croit qu'il y en a, & quand on l'a trouvée, on dresse, sur ce trou, un quarré de charpente, élevé d'environ quatre pieds, sur lequel on pose un tourniquet pour tirer la marne; ce quarré entier s'appelle *attachement* ou *attache*. L'embouchure de ces puits à marne est étroite, n'ayant pas ordinairement plus de quatre pieds de diamettre; mais ils sont très-profonds & très-larges au fond, parce que, quand les ouvriers trouvent une bonne veine de marne, ils s'étendent en largeur sous terre, y chambrent & font des logemens.

C'est pourquoi la chûte, dans un de ces puits, est extrêmement dangereuse, tant pour les personnes que pour les bestiaux, sur-tout pour les bêtes à laine; car, si l'une y tombe, tout le troupeau suit. Pour éviter les malheurs, il faut avoir grand soin qu'on n'ôte point l'attachement de dessus le puits, parce qu'il sert d'avertissement tant qu'on tire au puits, & en bien boucher l'ouverture quand il ne sert plus; autrement celui qui l'a fait ou fait faire, seroit responsable du dommage que les chûtes dans le puits causeroient. Il en est de même des trous d'où l'on a tiré de la pierre ou du moilon, de la terre, de l'argile, du sable, &c.

On doit tirer la marne de l'endroit le plus proche qu'on peut de celui qui est à marner; la proximité épargne la dépense. On fait porter & ranger la marne sur les sillons en tas, qu'on appelle *marnons*, par des voitures à soi, dans des tombereaux, dans les tems que les chevaux ne font pas grand'chose, comme en hiver ou aux mois de Mai & de Juin. Quand on ne veut pas y employer ses chevaux, on prend des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, & qui se vuident par le bas, voiturent la marne, conduits par un homme ou deux, avec qui on fait marché, tant pour eux que pour les ânes, à la voiture ou à l'arpent; moyennant quoi ils doivent encore venir ensuite répandre la marne sur le champ quand il en est tems. La dépense du marnage est de différent prix, selon que les marnieres sont plus ou moins proches. Par les marchés ordinaires avec ceux qui doivent marner à force d'ânes, un arpent de terre coûte environ vingt-cinq livres; & pour bien marner une terre, on doit mettre jusqu'à mille à douze cens marnons ou voies de marne par arpent: sur ce pied, on peut régler le prix pour les marnieres qui sont plus éloignées.

La marne étant ainsi tirée de la carriere, & transportée dans le champ par marnons, avant que de l'employer & de la répandre, il faut que l'hiver passe par-dessus, pour l'amollir & la réduire presqu'en poussiere. Ainsi, soit qu'on la tire au mois de Juin ou au mois de Novembre, qui sont les tems les plus libres, & par conséquent les plus propres pour cette sorte de travail, on doit laisser la marne en tas, pour que le soleil, les pluies & la gelée la pulvérisent, & qu'elle puisse mieux se répandre & se mêler avec la terre, quand on viendra à la labourer.

Il faut répandre la marne également sur tout le champ, comme le fumier; mais il est nécessaire de la ménager davantage; & quoiqu'il en faille plus aux terres humides ou maigres qu'aux autres, on n'en doit pourtant jamais donner avec excès, parce qu'elle est extrêmement chaude & brûlante; & même, quelque prudence que l'on ait pour la distribuer, il arrive presque toujours que la



Labor omnia Vincit

premiere année elle détruit une partie du bled par son extrême chaleur ; mais il ne faut pas s'en étonner, car ce n'est proprement que les années suivantes qu'on a le plaisir de recueillir de belles & abondantes moissons de la terre marnée. Il faut proportionner la quantité de la marne à la qualité de la terre : les Journaliers, péchent presque toujours par l'excès, & une terre chargée de trop de marne est quelquefois quinze ans à se remettre. Les fonds sablonneux sont ceux qui en demandent le moins.

La marne a cela de particulier, qu'elle convient à toutes sortes de terres, soit humides ou sablonneuses, fortes ou maigres, parce qu'elle est très-grasse, quoique très-chaude ; & qui plus est, les terres marnées, quelqu'espéce de fruits qu'elles portent, sont abondantes pendant dix-huit à vingt ans, & même jusqu'à trente, suivant la bonté du fonds : mais aussi au bout de ce tems la marne les rend plus stériles & les effrite, c'est-à-dire, qu'elle les use ; ensorte que, quand une fois un champ a été marné, il faut recommencer à le marner quand la marne est usée, ou du moins lui donner un demi-marnage, c'est-à-dire, la moitié moins de marne que la derniere fois.

Nos Anciens ne mettoient aucun fumier avec la marne ; à présent tous les Laboureurs les mêlent ensemble, d'autant plus que les effets de ces deux engrais sont différens ; la force du fumier descendant, & celle de la marne opérant en-dessus, comme nous l'avons dit ci-devant : l'un adoucit l'autre, & la marne, sans fumier, ne fait que consumer la terre. Il y a de l'économie à ne point épargner les amendemens.

Ordinairement le Maître & le Fermier contribuent aux frais du marnage chacun par moitié pour la main d'œuvre ; & on marne les terres par sole pendant l'année de jachere, afin d'avoir des fumiers & les employer à propos. Il ne faut point laisser au Fermier la liberté de marner les terres qu'il voudra, parce qu'il ne marneroit que les meilleures, & les épuiseroit à force d'engrais ; & même aujourd'hui les bons Economes permettent à leurs Fermiers de marner les terres qu'ils leur désigneront par écrit, à condition que ces Fermiers supporteront seuls les frais du marnage, dont ils sçavent bien épargner la dépense, de même qu'ils en tirent le principal fruit. Le Maître n'y contribue que de la marne qui se prend sur son fonds.

CHAPITRE VIII.

Le Labourage.

LES labours sont également nécessaires & utiles à la terre pour préparer les voies de la semence, pour animer la substance & les sels de la terre, & pour lui en donner de nouveaux.

La manœuvre du labourage seul contient cinq opérations très-fructueuses : elle fend la terre, & par-là, elle détruit les méchantes herbes qui la sucent ; elle l'unit, pour que la substance du fonds, les engrais, les rayons du soleil, & la douceur de la rosée & des pluies, s'étendent par-tout également ; elle la mêle, pour ranimer les sels nécessaires à la végétation ; elle la rejoint, pour mieux nourrir dans son sein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humidités & contre les oiseaux ; & enfin, elle la rend meuble, pour qu'elle soit & plus tendre & plus active aux besoins de ses productions, plus susceptible des influences supérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroissement & à la perfection de ses fruits.

La culture des terres est différente, suivant les pays, ou plutôt suivant la qualité du terroir, sur lequel il est à croire que chaque Province régle ses usages. Tout revient pourtant toujours au même point, qui est de proportionner les bêtes & les ustensiles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes & du climat.

Il y en a qui produisent tous les ans, mais il y en a peu de cette force; il n'y en a même que fort peu à qui il suffit de donner la cinquiéme année de repos : il y en a davantage qui produisent & se reposent alternativement d'année à autre; & ordinairement elles reposent la troisiéme année : c'est ce qu'on appelle l'année de *jachere*, à jacendo.

En général, il y a par-tout trois sortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il soit étendu : il y en a de fertiles, de moyennes & de maigres; ordinairement plus des uns que des autres, suivant la situation du fonds & le climat.

En tout cela, on ne peut donner d'autres régles à suivre, que l'usage des lieux, qu'il faut croire fondé en bonnes expériences; si mieux on n'aime éprouver la fertilité de son fonds, mais sans épargner les engrais, & sans vouloir opiniâtrement forcer ou épuiser sa terre.

Maniere de mener les Terres par soles & compôts ou saisons.

La maniere presque générale de cultiver à propos un bien de quelqu'étendue, est d'en diviser les terres en trois parties égales, ou à fort peu près; c'est ce qu'on appelle mettre les terres en *soles*. On en seme une partie en bled, l'autre en avoine & autres menus grains, qu'on appelle ordinairement *mars*, parce qu'ils se sement en Mars; & la troisiéme partie reste en *jachere*, c'est-à-dire, en repos & sans semence. L'année suivante la jachere se seme en bled; on charge en avoine celle qui étoit en bled l'année précédente, & celle qui étoit alors en avoine demeure en jachere; & ainsi successivement d'année en année, les unes après les autres : ensorte que, dans un cercle de trois années, toutes les terres sont alternativement en bled, en mars & en jachere; ensuite elles recommencent leur tour comme auparavant; & par cette circulation triennale & perpétuelle, on a toujours le tiers de ses terres en bled, le tiers en mars, & le tiers en jachere. C'est pourquoi, dans bien des Provinces, on ne compte le nombre des terres que sur le pied de ce partage; ce qu'ils appellent compter *à la sole* : ainsi ils disent *une ferme de cent arpens à la sole*, pour marquer une ferme qui a trois cents arpens de terre en tout: *ma sole de bled est forte cette année;* c'est-à-dire, que la portion de mes terres, qui est en bled, est plus forte qu'aucune des deux autres, qui sont l'une en mars & l'autre en jachere.

Cette division des terres est très-commode & très-utile, tant pour l'égalité des années, que pour le repos des terres mêmes, & pour le travail des façons & la distribution des amendemens. Il est même à propos de partager si bien sa terre, que chaque sole, ou pour mieux dire, chaque partie de la division, soient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds, aussi-bien que pour leur étendue, autant que la chose est possible, afin que les années soient égales en ouvrages & en fruits, & que l'on ne soit point exposé ni aux dérangemens, que l'inégalité pourroit causer dans l'économie de notre ménage; ni aux hasards & aux mauvaises suites, que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent presque toujours. Il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les terres, c'est-à-dire, d'en déranger les soles, & les faire porter plus souvent que l'usage & le méchanisme du labourage ne le permettent.

Outre le *dessolement*, il n'est pas permis non plus à un Fermier ni à tout bon Econome, de *dessaisonner*, où comme on dit en quelques Provinces, *décompotir*

ſes terres; c'eſt-à-dire, de les épuiſer par des productions outrées en ſemant des grains trop forts pour le terroir, ou en le faiſant porter plus fréquemment que de coutume; en quoi on voit qu'il y a de la différence entre le deſſolement des terres & leur deſſaiſonnement ou décompotement; car le deſſolement n'eſt qu'un dérangement ou coupure des ſoles, & le deſſaiſonnement ou décompôt, eſt une ſurcharge qui épuiſe le fonds ſur lequel on la met. C'eſt auſſi pourquoi je trouve que le mot de deſſaiſonnement, dont on ſe ſert à Paris, eſt moins propre & moins ſignificatif que celui de décompôt, dont on ſe ſert ailleurs, pour exprimer les productions outrées, trop fortes ou trop fréquentes, qui épuiſent la graiſſe & les ſels de la terre, & qui conſument ſon jus & ſa ſubſtance; ce qui eſt bien différent du ſimple dérangement des ſaiſons & des ſoles, que les mots de deſſaiſonnement & de deſſolement annoncent ſeulement.

Par exemple, un Fermier qui fait des bleds, au lieu de mars, ſur ſa ſole qui vient de lui rapporter du bled, la deſſaiſonne & la décompote, quoiqu'il la laiſſe en jachere pendant la troiſiéme année. Celui à qui on donne une cenſe de cinquante arpens à chaque ſole, s'il change cette diviſion pour en mettre ſoixante arpens en bleds & quarante en mars, deſſole dix arpens : & celui qui, outre ce dérangement ou coupure de ſoles, fait porter des terres qui doivent être en jachere ; ou s'il fait porter deux fois l'an celles qui n'ont coutume de rapporter qu'une fois; ou bien encore, s'il les charge deux années de ſuite en gros fruits, comme bled, chanvre, lin, coſſat & navette; celui-là deſſole & décompote en même-tems; en quoi il fait deux maux différens, car il dérange la ferme & il amaigrit le fonds.

Ni l'un ni l'autre n'eſt permis au Fermier, à moins qu'il n'en ait la faculté par écrit dans le bail. On la lui donne quelquefois pour un petit nombre d'arpens, qu'on ſtipule qu'il pourra deſſoler & décompoter, ou deſſaiſonner les premieres années de ſon bail; à la charge par lui d'amender fortement ces terres dérangées, & de les remettre en leur premier état, pour les trois dernieres années de ſon bail; ce qui s'accorde à un bon Fermier, afin qu'il puiſſe faire quelque lin, chanvre, huile ou verdages, ſans faire tort ni au fonds ni au Fermier qui lui ſuccédera.

Dans les bons pays, outre les terres aux champs, qui ſe conduiſent par ſoles & compôts ou ſaiſons, on a quelques clos, cloſeaux, maſures, ouches ou autres fonds de bonne terre, qu'on ſeme tous les ans, & qui ne ſont point ſujets à cette diſcipline des ſoles.

Façons des Terres à bled.

I. On donne ordinairement trois façons, c'eſt-à-dire, trois labours aux terres avant que de les enſemencer en bled de quelqu'eſpéce qu'il ſoit, froment, méteil, ſeigle, ou autres, dont nous parlerons au Chapitre IX, ci-après. Ces trois labours s'y font pendant l'année que la terre a pour ſe repoſer.

1°. On donne le premier labour, ou après la moiſſon, aux environs de la Saint Martin, ou après la ſemaille des mars, vers Pâques; il eſt pourtant bien plus utile & plus d'uſage de le faire en automne : mais, comme cette premiere façon n'eſt que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaiſes herbes, il n'y a point de ſaiſon fatale pour le faire; on ſe régle ſur l'uſage des lieux & ſur le tems qu'ont les bêtes de labour, qu'il faut toujours employer au plus preſſé & au plus utile. Cette premiere façon s'appelle, en bien des pays, *faire la caſſaille ;* en Bourgogne on dit, *ſombrer* ou *faire les ſombres ;* en d'autres endroits *égérer* & *jachérer;* ou bien *levéer le guéret* & *guéreter;* en Languedoc, *mouvoir;* en Normandie, *caſſer, tourner* ou *froiſſer* les jacheres.

2°. En quelques Provinces, le premier labour ne se fait pas bien profond; parce qu'il n'est que pour ouvrir la terre, afin qu'elle s'ameublisse mieux dans la suite, & que les bestiaux, qui la remuent la premiere fois, y aient moins de fatigue : c'est pourquoi quatre doigts de profondeur suffisent. Il faut seulement avoir soin que les raies soient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il sera possible, pour que la terre soit maniée mieux & plus également. En d'autres Provinces, on fait le premier labour plein & profond, pour que la terre soit plus pénétrée, plus mûre & plus exposée aux influences de l'air, sur-tout quand on ne lui donne que trois façons.

3°. Quelquefois on y laisse, comme nous l'avons déja dit, le chaume de la précédente dépouille, soit de bled ou de mars, & on le mêle avec la terre, par le labour, pour l'engraisser; ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure pardessus la cendre: elle desséche la grande humidité de la terre; fait périr les herbes, les racines & les insectes; consume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelles substances & de nouveaux sels, & prépare admirablement bien les voies de la végétation, sur-tout dans les terres argilleuses & fortes. Mais il est plus ordinaire de faire couper ou arracher le chaume, & de le mettre en meule, pour l'employer à différens usages, dont nous parlerons ci-après.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laisser le chaume pour engraisser la terre, il y en a beaucoup qui le font écorcher par un premier & léger labour aussitôt que la moisson est faite; & quand les pluies sont venues pourrir & incorporer le chaume, ils y retournent, aux environs du mois de Décembre, donner le premier des trois véritables labours, ce qui fait un double bien à la terre; elle en est même plus aisée à travailler, à cause du premier labour & des pluies qui l'ont attendrie.

Il faut un profond & plein labour pour enterrer le chaume, soit qu'on l'ait laissé long ou court, & ce profond labour, qui ensevelit tout le chaume, s'appelle *labourer en plantes*, soit qu'il ait été précédé d'un demi-labour ou non.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour. Nous avons dit le pour & le contre de cet usage dans le Chapitre précédent.

5°. Je suppose qu'avant le premier labour, on aura eu soin d'épierrer la terre, s'il est nécessaire ou si l'on juge à propos de le faire; ou du moins que si l'on a des femmes, des enfans, ou autres gens de journées à bon marché, on les emploiera à mettre dans le fond des raies du labour les plus grosses pierres, s'ils ne les ont pas ôtées du champ auparavant.

6°. Un autre travail, qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour, c'est d'émotter la terre, c'est-à-dire, d'en casser les mottes, pour la rendre plus unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours se fassent aisément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amendemens & les bénéfices de la pluie, du soleil & de la rosée, & qu'elle soit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émottage se fait avec la casse-motte, avec la tête d'une coignée ou avec le cylindre; ordinairement on ne fait même que herser les terres à bled avec une puissante herse, garnie de fortes dents de fer, qu'on charge de quelques grosses pierres, pour lui donner plus de poids: mais il n'y a guères que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font guères de mottes; souvent même on n'émotte qu'au dernier labour, avant la semaille.

7°. Je ne parle point ici du soin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien essarter les terres, c'est-à-dire, d'en bien ôter les souches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buissons & grandes herbes, parce que ces mauvaises productions ne se trouvent point dans les terres qui sont actuellement à l'usage de labour, mais seulement dans les novales qu'on laboure pour la premiere

miere fois ; & je ſuppoſe qu'avant d'y mettre la charrue, on les aura préparées comme il faut qu'elles le ſoient pour le labour.

II. Le ſecond labour s'appelle *binage.* Si les terres à bled ont eu leur premiere façon avant l'hiver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à ſe renouveller, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt après que l'hiver eſt paſſé & que les eaux ſont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'hiver, on leur donne la deuxiéme un mois ou ſix ſemaines après.

On avance ou on recule le deuxiéme labour, ſuivant le tems qu'il fait, & ſuivant l'abondance & la force des herbes qui naiſſent ſur le guéret ; car il faut les détruire le plus & le plutôt qu'on peut, parce qu'elles prennent la meilleure ſubſtance de la terre, émouſſent ſes ſels, & qu'on ne pourroit plus s'en défaire, ſi on les laiſſoit croître.

Il faut que le deuxiéme labour ſoit profond ; c'eſt ſouvent celui auquel on fume les terres : il eſt bon auſſi d'avoir ſoin de les épierrer & émotter à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troiſiéme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage ;* en d'autres *rebinage.* Il faut fumer les terres avant que de le donner, ſi on ne l'a pas fait plutôt. Ce labour doit être profond, quand on n'en fait que trois : on le donne lorſque l'herbe commence à abonder ſur le guéret, & qu'on eſt prêt à l'emblaver, ou, tout au plus, huit ou quinze jours avant ; car il eſt néceſſaire qu'il y ait un labour immédiatement avant la ſemaille : cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'eſt pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours ; telles ſont ordinairement les terres fortes, qui pouſſent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos : on leur donne aſſez ſouvent quatre à cinq labours, à meſure que les herbes y viennent & qu'on a le tems, ce qui ne fait que les engraiſſer & les bonifier. Dans pluſieurs endroits, où l'on donne un quatriéme labour, qui eſt celui qui précéde la ſemaille, on le fait léger & en travers de la terre : cette façon s'appelle *traverſer ;* mais elle ne convient pas à toutes ſortes de terres, principalement à celles qui ſont glaiſeuſes, dans des fonds, ou ſujettes aux eaux, parce que les raies de traverſe en empêchent l'écoulement, & par-là elles retardent de beaucoup la ſemence, & nuiſent à la végétation. Quand on donne plus de trois labours à la terre, il eſt aſſez ordinaire de n'en faire que deux ou tout au plus trois pleins ; ſçavoir, deux l'hiver, & le troiſiéme avant la ſemaille : les autres, & entr'autres le premier, qui n'eſt que pour retourner la terre, ne ſont que des écorchis, ou, tout au plus, des demi-labours, qui ſe font avec le ſimple ſoc de la charrue, ſans coutre & ſans oreilles : ils appellent en quelques endroits ces ſortes de charrues, des *binots ;* & les petits labours qu'elles font, des *binotis.*

Il y a des pays, comme dans le Vivarais, dans la Principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Août ; le deuxiéme, vers Noël ; le troiſiéme, au mois de Mars, & on continue à en donner quelquefois juſqu'à neuf, tant que les terres en ont beſoin, & que le tems de ſemer, qui eſt à la fin d'Août, ſoit venu.

Les terres légeres & ſablonneuſes, au contraire, demandent peu de labours ; & ſouvent deux ſuffiſent, parce que, comme elles ont peu de ſubſtance & d'humidité, les fréquens labours ne feroient que les altérer.

Labourer à *bled,* c'eſt donner le dernier labour, qui ſe fait immédiatement avant la ſemaille des bleds.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à bled, il reste peu de chose à dire des terres destinées à porter les menus grains; car, comme ce sont des productions plus légeres, pour lesquelles on ne laisse aux terres d'autre repos que le tems qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Août, qu'on les a dépouillées en bled, jusqu'aux environs du mois de Mars, qu'on les ensemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour, à la fin de Février ou en Mars, qui est le tems ordinaire de semer les bas grains. Communément on leur donne deux labours; le premier avant l'hiver, & le second avant de semer.

Ceux qui veulent les amender davantage, y laissent les chaumes du bled qu'elles ont rapporté l'année précédente, & leur donnent les deux labours; le premier après que la moisson est achevée, & qu'on est un peu débarrassé du gros ouvrage, c'est-à-dire, vers la Saint Martin; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour, ou bien ils font, tout-d'un-coup, ce mêlange en labourant en plante & la terre & le chaume, qui y sont encore en pied : on donne au même champ le deuxiéme labour vers le mois de Mars, qui est le tems de l'ensemencer. Ce double labour ameublit & fertilise beaucoup la terre; au lieu que ceux qui ne lui donnent, pour les mars, qu'un simple labour en l'ensemençant, ne depouillent presque rien, & laissent dépérir le fonds par leur négligence.

On ne peut pas déterminer plus précisément quand se doit donner la façon des terres à mars, parce que ce dernier labour, ainsi que la semaille, qui se fait aussitôt, avance ou recule depuis environ le quinze Février jusques dans le mois d'Avril ou même de Mai, suivant que le tems, la saison, la nature de la terre, le climat & la qualité du grain le demandent.

Des Bêtes qui servent à labourer.

Les chevaux & les bœufs sont celles qu'on y emploie le plus. La préférence entre ces deux sortes de bêtes dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux. Car dans les Provinces où il est d'usage de labourer avec des bœufs, les chevaux sont ordinairement rares; & au contraire, les bœufs le sont dans celles où l'on ne laboure qu'avec des chevaux : ainsi on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espéce est la plus commune dans le pays.

D'un côté, le bœuf laboure plus profondément, & est plus propre aux terres argilleuses & fortes; il va à l'ouvrage plus matin que le cheval, & en revient plus tard; il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois; & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger : au lieu que le cheval usé n'est plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage; de sorte que l'après-midi, il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin; au lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir : de plus, le cheval y fait trois fois plus d'ouvrage, il est infiniment meilleur pour le charroi, il est unique pour la selle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Quoi qu'il en soit, les bœufs doivent être couplés à la charrue très-serrément, afin qu'ils tirent également. Nous leur mettons, en France, le joug aux cornes, malgré qu'on prétende qu'ils ont plus de liberté & de force, quand on le leur met

au cou. Souvent on les emmuſele avec de l'oſier, pour les empêcher de paître l'herbe ou les bourgeons pendant le tems du labour.

Les Laboureurs curieux de chevaux en ont toujours deux harnois au moins; l'un pour le matin, l'autre pour l'après-dînée; ce qui fait qu'ils ſont toujours en chair & de bonne vente.

Il y a des endroits où l'on met les vaches à la charrue; mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les bœufs.

En Italie, on ſe ſert de buffles: leur travail eſt encore plus fort & plus profond que celui de nos bœufs; ils travaillent même plus long-tems, ſont plus diligens, & coûtent moins en harnois.

On laboure en Auvergne avec des mulets: ils font aſſez bien ce travail, ſont de grande fatigue & dépériſſent peu; mais ils ſont fort lunatiques. Les mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les ânes ſervent auſſi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre, & dans pluſieurs autres endroits: mais dans la plus grande partie de la France, où les terres ſont apparemment plus fortes, & les ânes moins puiſſans que dans ces endroits, on ne les emploie guères au labour, à moins que ce ne ſoit dans des terres extrêmement légeres.

Les bêtes qui ſervent au labourage, doivent être choiſies fortes, d'un bon corſage, jeunes, ni graſſes, ni maigres, & être bien nourries & bien entretenues.

Il ne faut point non plus épargner ni ſoins ni dépenſes pour leurs harnois, parce que, quand ils ſont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

Il y a des perſonnes qui prétendent qu'elles ne ſont point incommodées des mouches, ſur-tout les bœufs, quand, avant de les mener au champ, on les a frottées avec des baies de laurier cuites dans de l'huile.

Régles & manœuvre du Labourage.

I. *Apprêt.* Le Laboureur ne doit jamais aller aux champs, qu'il ne ſoit en état de faire un labour parfait; c'eſt-à-dire, qu'il faut, 1°. qu'il ait ſondé le fonds, pour ſçavoir ſi le ſoc y mordra, & ſi le tuf ou l'eau ne ſont pas trop près de la ſuperficie: (il eſt néceſſaire qu'il y ait toujours dix-huit pouces de bonne terre, au moins, pour que la ſemence réuſſiſſe.) 2°. Qu'il connoiſſe la qualité du champ qu'il façonne, pour y remplir les régles ſuivantes: 3°. que ſes bêtes de labour & ſes harnois, ſoient en bon état, & lui, muni de quelques outils tranchans & autres, pour raccommoder la charrue & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

II. *Tems.* Il ne doit labourer que dans des tems convenables. Ainſi, 1°. il ne doit jamais labourer durant l'hiver, quand la terre n'eſt point traitable, & que la ſaiſon eſt trop rude.

2°. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre ſi bien ſon tems pour la premiere façon, qu'on ſoit moralement ſûr d'avoir le tems & les ſaiſons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle eſt trop ſeche; car alors, ſi elle eſt trop forte, on ne fait que l'égratigner; & ſi elle eſt légere, en la remuant on ne fait que diſſiper le peu qu'elle a de ſubſtance, ſur-tout quand la ſaiſon eſt un peu chaude. Une terre ſeche ne ſe manie jamais bien, & la charrue ne fait que rouler en ſautant, & fatiguer ſon homme. Un labour fait dans les grandes chaleurs, quand la terre n'eſt que cendre ou ſable, doit être encore ſuivi d'un demi-labour avant la ſemaille.

4°. Il ne faut pas, au contraire, labourer dans un tems mou, ou par la pluie;

& encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau : le labour réduiroit la terre en mortier; & ensuite elle durciroit si fort, que, de toute l'année, elle ne deviendroit pas meuble, ensorte que la semence n'y feroit rien qui vaille, & ce seroit semer sur des pierres : les terres argilleuses & fortes sont principalement sujettes à cet inconvénient, à la différence des sablonneuses qui boivent l'eau.

5°. On doit donc, comme il est aisé de le conclure par ce qui vient d'être dit, labourer la terre quand elle est un peu adoucie; par exemple, après une pluie, ou après de forts brouillards : le temps n'est que plus favorable quand il est couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvû qu'elles soient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air, attendrissent les terres fortes, humectent les seches & en conservent toute la substance; ou bien, quand on n'a point un tems moite & propre à labourer généralement toutes sortes de terres, il faut profiter du tems sec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui sont seches & sablonneuses quand le tems est humide. Plus un terroir est léger & sablonneux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai tems de donner ou renouveller les labours, est quand les herbes commencent à gagner sur la terre; & le dernier labour se donne avant la semaille.

III. *Façons*. Il faut aussi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'usage de la terre. 1°. A l'usage, c'est-à-dire, qu'une terre à bled, par exemple, demande plus de façons qu'une terre à menus grains; & c'est ce que nous avons expliqué ci-dessus.

2°. On ne sçauroit trop labourer les terres grasses, les fortes & les novales, principalement celles qui sont humides; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles sont remuées, plus la terre se mêle, se desséche, se subtilise, s'ameublit & s'amollit : ainsi on donne aux terres fortes qui doivent être ensemencées en bled, au moins trois labours, souvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des Laboureurs qui se font une régle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît; car elles en produisent toujours beaucoup, & c'est ce qui use la substance & les sels qu'on ne sçauroit trop conserver précieusement pour la semence; & comme, en fait de labour, il vaut mieux le bien faire que d'en malfaçonner beaucoup, il faut plutôt ne prendre guères de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la superficie du champ : ce labour serré & profond, s'appelle labourer *à vive jauge* & *à petites raies*.

3°. Les terres sablonneuses, pierreuses, seches ou légeres, & celles dont le fond est de tuf ou de terre morte, veulent être labourées peu & superficiellement : on ne leur donne, assez souvent, que deux labours avant la semaille des bleds, afin que le peu qu'elles ont de substance & d'humidité, ne s'évapore point; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce seroit aller chercher la mauvaise terre pour la mêler avec la bonne : on n'en sçauroit trop avertir la plûpart des Paysans, qui s'imaginent que labourant des terres mauvaises ou médiocres, à *vive jauge*, c'est-à-dire, amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au-dessus, au lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaise.

C'est au Maître, soit Propriétaire ou Fermier, à connoître par lui-même le fonds & la qualité de toutes ses terres, afin de se régler sur le tems, sur le nombre & sur la forme des labours qu'il leur faut, sans s'en rapporter tout-à-fait à un Domestique ou à un Laboureur mercénaire, qui les manœuvre méchaniquement par routine, sans goût, & souvent sans connoissance, quoique les façons de labour soient presque toujours l'essentiel des terres : de-là vient qu'un Fermier,

qu'on appelle *bon Laboureur*, quand il l'eſt véritablement, eſt très-eſtimable, & ſçait faire le profit du Propriétaire & le ſien, parce qu'il ſçait bonifier & faire fructifier toutes ſes terres, en leur donnant, à propos, les amendemens, les façons & les grains convenables.

IV. *Sillons & raies.* La figure même que le Laboureur donne à ſon champ, en le façonnant, doit être réglée ſuivant ce qui eſt plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui la labourent.

1°. On ne doit jamais faire de ſillons trop longs, parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite; les raies n'en ſont pas ſi droites, & la terre n'en eſt pas ſi bien mêlée ni figurée ſi agréablement: c'eſt pourquoi les Curieux veulent qu'on ſépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long, au plus, pour les chevaux, & de cent cinquante pieds au plus, pour les bœufs. Il ne faut les laiſſer repoſer qu'au bout de la raie, afin que l'envie d'y arriver les anime.

2°. Quand on laboure ſur une colline, pour ſoulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horizontalement à la colline, & non pas de haut en bas.

3°. On laboure à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Iſle de France) ont beſoin de l'arroſement des pluies. Au contraire, on laboure en talus & en dos d'âne à ſillons hauts & élevés les terres argilleuſes, les humides, & généralement toutes celles qui n'ont pas beſoin d'eau, ou qui ſont difficiles à ſe deſſécher. Ainſi dans la Brie & dans la petite Beauce, on laboure par planches, & on laiſſe, d'eſpace en eſpace, un large ſillon ou rigole, pour recevoir les eaux, & les porter dans des foſſés qu'on fait, pour cet effet, aux côtés des terres.

Au ſurplus, on fait des ſillons plus ou moins larges, plus ou moins élevés; & les raies plus ou moins ſerrées dans certains pays, que dans d'autres. On les fait pourtant en général, beaucoup plus élevés, moins larges & moins unis dans les terres humides & graſſes, que dans les terroirs ſecs; & cela, pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénétrent difficilement dans ces terres. Pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places où elles puiſſent y croupir, il y a des Laboureurs qui ne font leurs ſillons que de quatorze à quinze pouces de largeur, ſur treize ou quatorze de hauteur; & quand on fait de ces ſillons étroits, il eſt bon de labourer du midi au nord, pour qu'ils aient le ſoleil des deux côtés, & que les grains y mûriſſent également; ſinon, ceux du côté du midi avanceroient & mûriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'eſt pas néceſſaire d'avoir cette attention quand les ſillons ſont plats, larges & ſpacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le ſoleil de tous côtés. Les terres fortes, qui boivent l'eau aſſez aiſément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu ſera pourtant un peu plus élevé que les deux extrémités, afin de faciliter l'écoulement des pluies abondantes, parce que les bleds, principalement le ſeigle, les craignent beaucoup: elles battent la terre & la font durcir, ſur-tout quand elles ſont ſuivies de ſécheresses: mais, lorſqu'elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a une eſpéce d'une nature ſi ſeche, que l'eau s'y imbibe auſſi-tôt qu'elle tombe: il lui faut de l'eau preſque tous les huit jours en été, pour qu'elle faſſe de belles productions. Quand on laboure de ces ſortes de terres, on n'y fait ni ſillons ni planches, même dans les pays où l'on n'a pas coutume de labourer ſans en faire; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuemens qu'on y fait, & même après que le grain y eſt ſemé. Ce que les Laboureurs appellent labourer *à uni*, (*arare planè*) c'eſt relever, avec l'oreille de la charrue, toutes les raies de la terre, d'un même côté, de

maniere que, lorsqu'on a achevé de labourer le champ, il ne paroît aucun sillon ni aucune *enrue*, (sillon fort large & composé de plusieurs raies de terres élevées par la charrue), mais, au contraire, le champ paroît tout uni : on se sert d'une charrue à tourne-oreille pour cette maniere de labourer; & on laboure ainsi principalement les terres seches & pierreuses, où l'on ne met souvent que des menus grains.

Dans les lieux où l'usage est de labourer à uni, il n'est pas permis d'innover au préjudice du voisin, & on ne peut point faire, dans son propre champ, des fossés & des sillons, pour rassembler l'eau qui tombe de-là dans un terrein plus bas, parce qu'on dérangeoit par-là l'écoulement naturel de l'eau, & que le voisin la recevroit par ravine & par torrens, qui ruineroient sa terre & inonderoient ses grains. Ces sillons porte-eaux, *sulci aquarii, elices* ou *colliquiæ*, ne sont donc permis que quand ils ne font point tort au voisin, ou quand l'usage ou du moins la nécessité les y oblige, c'est-à-dire, quand on ne peut ensemencer & récolter le champ sans ces égoûts.

Par la même raison, il n'est permis que dans le cas de nécessité, de faire les égoûts d'une façon nouvelle, qui changeroit le cours naturel & ancien des eaux au préjudice d'un voisin.

4°. Il est assez d'usage de donner le troisiéme labour aux terres différemment des deux précédens, c'est-à-dire, en traversant, les premieres façons; & ce labour est le meilleur qu'on puisse donner, parce qu'il ne laisse aucune ordure, & toute la terre est également remuée : cependant il n'est bon que pour les pays secs, où l'eau s'imbibe promptement, & il ne vaut rien pour les terres qui sont trop humides ou qui retiennent long-tems l'eau, à moins que l'année ne soit extrêmement seche; autrement les eaux qui surviendroient, & qui n'auroient aucun écoulement de dessus cette terre ainsi traversée, l'humecteroient si fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la suite.

Sur tout ce détail, il est impossible de donner aucune régle certaine; mais aussi il ne faut pas que ce soit le caprice qui nous guide : on doit y aller par raisonnement, ou s'en rapporter à l'expérience de nos peres, & suivre l'avis des anciens du lieu & l'usage du pays.

V. *Accompagnemens du labour*. Un bon Laboureur doit être attentif & zelé à faire exécuter tout ce qui doit précéder, accompagner ou suivre son labour; à bien essarter ce qui doit l'être, épierrer sa terre avant chaque façon, la bien émotter ensuite, & la fumer à propos. Dans bien des endroits on fait plus; car, après chaque labour, outre la casse-motte & la herse, on y passe le rateau; & même en Italie, où l'on se pique assez de la belle agriculture, on crible la plûpart des terres : mais, en un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous est possible, ni peine, ni dépense pour améliorer la terre, sur-tout quand il n'y va que de nos soins ou de quelque léger intérêt, comme cela est ordinairement dans le détail de la culture des terres; elles nous dédommagent toujours de tout ce qu'on fait pour les bonifier.

VI. Le dernier labour doit être toujours plus profond que le précédent; à moins qu'une terre n'en ait eu tant, qu'elle soit assez meuble pour n'avoir plus besoin que d'un léger remuage lors de la semaille. Celui qui laboure, doit faire connoître son sçavoir faire, en séparant tous ses sillons également, en les faisant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile : il est à propos qu'il marche toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & afin que les raies soient plus droites & mieux faites : il ne sçauroit aussi les approcher trop les unes des autres dans les terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en sont bien mieux maniés. S'il rencontre quelque

racine d'arbre ou de vigne, il levera le soc pour passer par-dessus, ou il les coupera avec la hache ou la serpe, plutôt que de les arracher à force de labour : les bêtes de labour en auront moins de peine, le travail sera plus égal, la plante s'en portera mieux, & la charrue ne sera point en danger de casser. On changera de soc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en est toujours dangereuse ; & on ne fera le dernier labour que dans un tems convenable à la semaille du grain dont on voudra charger la terre, puisque le dernier labour est pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais ni forcer une terre par de trop fréquentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de suite la même espéce de grains ; rien ne l'effrite davantage, à moins que ce ne soit les trois premieres années de production d'une terre novale : hors ce cas, on doit semer tous les ans des grains différens, & donner à la terre le repos qui lui est nécessaire de tems en tems pour reprendre ses forces. Il faut aussi avoir soin d'y faire ou d'y entretenir les haies & les fossés convenables, pour la défendre des insultes des passans & des bestiaux, ou pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre à l'abri des vents.

Des Labours à prix d'argent.

La plûpart des Fermiers labourent à prix d'argent, par leurs valets & bêtes, les terres des artisans, journaliers & autres qui ne peuvent ou ne veulent pas labourer par eux-mêmes.

Il ne faut point faire labourer ses terres par autrui, quand on peut le faire soi-même : car, outre l'argent qu'il en coûte, elles ne sont jamais façonnées si bien, ni si à tems ; d'autant plus que les Fermiers préferent toujours ce qu'ils ont à faire pour eux-mêmes, & sur-tout l'aménagement de leurs propres terres à celles des autres.

Il y a même de bons Censiers qui ne veulent labourer pour personne : ils trouvent mieux leur compte à s'employer tout entiers, eux & tout ce qui en dépend, à bien faire valoir leurs propres terres, sans se détourner par des ouvrages étrangers, dont le profit, selon eux, est d'autant plus petit, que ceux qui les font faire, sont presque toujours gens peu solvables.

Quoi qu'il en soit, quand on laboure à prix d'argent pour autrui, il est nécessaire que le valet de charrue ménage ses chevaux, sur-tout dans les terres rudes, & dans l'été comme dans l'hiver : il faut pourtant qu'il ne se ménage point trop lui-même, sous prétexte de les épargner.

Ceux pour qui on laboure, doivent de leur côté veiller à ce que les labours soient faits à tems & de façons convenables.

On paye les labours plus ou moins, selon la qualité & l'éloignement de la terre, Ceux qui ont labouré la terre à prix d'argent, sont obligés par l'usage ordinaire qui fait loi sur les lieux, 1°. de voiturer & ramener le grain de la terre, chez celui qui les paye ; 2°. de charier, tant l'hiver que l'été, les fumiers que les grains récoltés sur la terre labourée, auront dû produire, dans la quantité proportionnelle que l'usage de chaque lieu détermine.

CHAPITRE IX.

Des Bleds.

ON divise ordinairement tous les grains en deux espéces ; sçavoir, les bleds ; autrement les gros grains ; & les menus grains, qu'on appelle plus communément les *mars*, parce qu'on les seme vers le mois de Mars ; au lieu qu'on seme presque tous les bleds en automne : c'est pourquoi on dit aussi la semaille d'automne, pour dire la semaille des bleds, par opposition à la semaille de Mars.

Sous le nom de bled, on comprend non-seulement les différentes espéces de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre ou autres, & le méteil & le seigle ; mais encore le maïs, le bled noir, le millet, le panis, le bled barbu & l'escourgeon, comme nous allons l'expliquer en détail.

ARTICLE PREMIER.

Des différentes espéces de Bleds, & des Terres qui leur conviennent.

Froment, Triticum.

Le froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains ; il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain ; il a force racines menues, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feuille : pendant tout l'hiver il est en herbe ; au printems la tige s'éleve, & à la troisiéme ou quatriéme éteule ou nœud, sort l'épi qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les fromens sont différens suivant les lieux où ils naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'olive. A l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du tems d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de fromens. Nos fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fournissent plus ou moins, suivant la différence de la culture & des terres, comme je l'ai observé ci-devant. Mais ils sont toujours les meilleurs de tous les bleds qu'on peut avoir dans le pays.

Il y a une autre espéce de froment qu'on appelle *froment de Mars*, ou *bled rouge*, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & qu'on le seme au mois de Mars pour le dépouiller au mois d'Août comme les avoines. Il fait du pain au moins aussi blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le froment ordinaire. Il est beaucoup en usage en Italie & dans les autres pays chauds.

Le *bled blanc* qui est le *brance* des Gaulois, & le *sandelum* des Latins, est un froment commun en Dauphiné, aussi-bien que le *riguet* qui est l'*arinque* de nos anciens. Les Flamands ont aussi un bled blanc qui est un très-bon froment : mais dans les Provinces en-deçà, il dégénere au bout de deux années, & il faut le renouveller quand il y a porté deux fois.

La *touzelle* est une autre sorte de froment dont la tige est assez haute, l'épi sans barbe, & le grain plus gros que celui de nos fromens ordinaires. La touzelle est commune en Languedoc, & vient fort aisément ; on en fait du pain très-blanc & de bon goût.

Epeautre,

Epeautre, Zea *ou* Spelta.

L'épeautre est une espéce de froment fort estimé autrefois en Italie & en Egypte, & aujourd'hui très-commun en Allemagne : le grain en est petit, & plus noirâtre que le froment ordinaire; quelques-uns l'appellent *froment locar*. Il y en a de deux espéces, l'une simple, & l'autre qui a double bourre & toujours deux grains en chaque gousse. On en fait du pain qui est léger, nourrissant & agréable au goût, mais difficile à digérer : les anciens en composoient la *fromentée*, qui étoit une bouillie dont ils faisoient grand cas : on s'en sert en quelques endroits pour faire de la biere.. Quoiqu'on mette l'épeautre au rang des fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge : sa plante est presque semblable au froment, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme : son épi est plat & uni; il jette ses grains seulement des deux côtés & il a une barbe longue & déliée. Il y a une espéce d'épeautre qu'on appelle *seigle blanc*, qui est l'*olyra* des Grecs & des Latins : il tient du froment & de l'orge : on l'appelle en quelques endroits *bled barbu* : il est assez hâtif.

L'épeautre n'a jamais été tant estimé en France que parmi les Grecs & les Latins; car en 806 Charlemagne fixa le prix du boisseau d'avoine à deux deniers, celui de l'orge & de l'épeautre à trois deniers, & celui du froment à six deniers.

Il y a encore différentes autres sortes de fromens; mais il y auroit moins d'utilité que de curiosité à en faire ici l'énumération. J'observerai seulement que le meilleur froment *bise* toujours, c'est-à-dire. qu'il baisse, noircit & dégénere d'année en année, & devient enfin méteil & seigle.

Méteil.

Le bled-méteil est un bled mêlé de froment & de seigle. Le bon & *gros méteil* est celui qui contient plus de froment que de seigle : & au contraire, le *petit méteil* est celui où il y a plus de seigle que de froment.

Seigle, Secale.

Le seigle a le tuyau plus long & plus menu que les autres bleds : il en sort souvent six ou sept d'une seule racine : l'épi est aussi plus long que celui du froment, & il est droit quand il est en fleur, & se baisse lorsqu'il est mûr : le grain en est longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & pesant qui n'est bon que pour les gens grossiers, ou pour tenir le ventre lâche : on en mêle avec le froment, afin que le pain soit plus long-tems tendre. En récompense le seigle vient en abondance & avec grande facilité, même dans de mauvaises terres; & quand l'année est seche, (ce qui fait manquer les fromens) on a des seigles en abondance. Le seigle échauffe & resout, & vaut mieux pour cela que le froment. L'eau panée de seigle est aussi meilleure que celle du plus beau pain de froment. La paille de seigle est ce qu'on appelle du *gluy* : comme elle est fort longue, on ne la bat point au fleau, & on la laisse en son entier pour s'en servir à couvrir des granges, des maisons, à lier les gerbes & la vigne, à faire des paillasses, &c. On emploie encore la farine de seigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens & les cochons : toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules, ne veulent ni grain ni pain de seigle.

Il y a aussi du *seigle blanc* qui, comme je viens de le dire, est une espéce d'épeautre un peu plus nourri & plus épais que le seigle ordinaire.

Il y a du ſeigle qui dégénere, dont les grains ſont noirs en dehors, & aſſez blancs en dedans, & quand ils ſont ſecs, ils ſont plus durs que les grains ordinaires, ils n'ont point de mauvais goût, ils s'allongent beaucoup plus dans l'épi que les autres, & ils en ſortent en façon de corne noire. Il y en a qui ont juſqu'à treize ou quatorze lignes de long ſur deux de large, & l'on en trouve juſqu'à ſept ou huit dans un même épi. En Sologne & en Berry, on appelle ces grains des *ergots;* & en Gâtinois, du *bled cornu.* Il cauſe de fâcheuſes maladies à ceux qui en mangent. Il vient quelquefois dans les meilleures terres comme dans les plus mauvaiſes, ſur-tout quand, aux environs du mois de Mai, il tombe certaines bruines accompagnées ou ſuivies de raies de ſoleil chaudes.

Terres propres aux Bleds ci-deſſus.

Le froment aime les terres fortes & un peu humides : celles qui ſont graſſes, noires & pâteuſes, les bois & prés nouvellement défrichés, les ſols où il y a eu des bâtimens, ſont tous fonds où il réuſſit ſans doute le mieux : mais, comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laiſſera pas d'avoir de bonnes moiſſons de froment dans d'autres terres, même pierreuſes ou ſablonneuſes, pourvû qu'elles ſoient fortes, bien amendées & bien labourées. Il réſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain : loin d'être ſujet à pourrir, il aime les terres un peu humides : il veut être ſemé après la pluie, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuſes ; & cela, parce que, comme c'eſt le plus lourd, le plus ferme & le plus ſubſtantiel de tous les grains ; il eſt moins en priſe au froid, & il a beſoin d'humidité, plus que tout autre, pour germer & végéter.

Le ſeigle, au contraire, veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance ; il lui faut de la ſéchereſſe, quand on le ſeme & pendant l'année, pour qu'il réuſſiſſe, parce qu'il eſt ſujet à pourrir.

Le méteil étant un mélange de ſeigle & de froment, qui ſont de nature différente, on doit le ſemer dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop ſubſtantielle ni trop maigre, ni trop molle, ni trop ſeche. Si l'année eſt humide, le froment, qui fait partie du méteil qu'on aura ſemé, multipliera beaucoup, & il n'y aura preſque point de ſeigle : ſi, au contraire, l'année eſt ſeche, le ſeigle fera des merveilles, & tout le froment, pour ainſi dire, périra : ainſi, en ſemant du méteil, on eſt toujours aſſuré d'avoir du grain.

Maïs, Irion.

Le maïs, qu'on appelle ordinairement *bled d'Inde* ou de *Turquie*, a la tige ſemblable au roſeau, haute de ſix pieds, & remplie de moëlle : il ne vient point en épi, comme les autres bleds, mais il porte ſes grains dans un gros gland, fait en forme de grappe, longue de huit à neuf pouces, où ſes grains ſont ſerrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois, & rangés en ligne droite. Il y a deux eſpéces de maïs : l'un eſt dur, & on le mange, au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau ; & l'autre eſt tendre & délicieux. Il y en a de pluſieurs ſortes, fort différentes par la couleur ; les uns ſont blancs, les autres rouges, d'autres preſque noirs, & d'autres pourprés, bleus ou bigarrés de différentes couleurs, le tout par l'écorce, car la farine en eſt toujours blanche ou du moins jaunâtre. Le grain du bled-turc eſt ordinairement d'un rouge obſcur, gros comme un pois commun, fort lice, rond d'un côté, & un peu plat de l'autre, par où il tient à ſon épi ou gland. Il y en a quelques eſpéces qui viennent en épis aſſez longs.

Ce bled eſt fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans

la Bresse, & on devroit en cultiver, en France, plus qu'on ne fait : il est bon à quantité de choses; il vient assez aisément, & il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain on fait des beignets, de la galette, des biscuits & du pain très-sain & fort nourrissant. Presque toute l'Amérique, les Indes, & une bonne partie de la Turquie ne vivent que du maïs. Les Médecins les plus experts le préferent au bled commun. Les Sauvages en font leur meilleur reméde contre les maladies aiguës, & on en donne, sans danger, en toutes sortes de maladies. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de maïs, cuits dans des terrines, qu'ils mangent tout chauds avec un peu de poivre long : quelques-uns en mangent aussi les grains tout verds, & ils les trouvent fort nourrissans & d'aussi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau simple fait encore la boisson des Indiens. Les Médecins l'ordonnent au lieu de tisanne, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre. On fait encore une espéce de miel avec les tuyaux de maïs, parce qu'ils sont fort doux avant la maturité du grain. Ses feuilles & ses tuyaux sont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'hiver, sur-tout pour les vaches & les moutons; mais il est bon de les arracher avant qu'ils soient mûrs, afin qu'ils ne durcissent pas tant. La farine du maïs peut faire d'assez bon pain. On en fait aussi de la pâte pour engraisser, entr'autres, les chapons : c'est pour cela que les Bressans en ont tant & de si gras. Le pain de maïs est ordinairement assez blanc, & plus doux, quoique plus grossier, que le bled ordinaire. Le maïs est aussi plus chaud.

Au reste, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges : le froid lui est très-contraire. On en cultive beaucoup en Espagne.

Sarrasin, Fagopyrum.

Le *bled noir*, autrement dit *bled-sarrasin*, parce que c'est, dit-on, les Sarrasins qui nous l'ont apporté d'Afrique, est plus commun en France que le précédent, quoique le maïs serve pour les hommes aussi-bien que pour les bêtes; au lieu que le bled noir ne sert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faisans, qui en sont friands : c'est pourquoi on seme différens espaces de terres en sarrasin dans les bois & autres lieux où l'on veut attirer ces oiseaux. On fait pourtant, avec le sarrasin de la bouillie & du pain, qui est noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled, mais il ne charge pas beaucoup l'estomac, & il est assez flatueux. Le fourrage de bled noir est bon pour nourrir les vaches. Ce bled vient bien dans toutes sortes de terres, même dans les sablons, & il se plaît dans la sécheresse : c'est pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaises terres : il réussit mieux quand elles sont bien labourées, & on le seme en sillons.

Cette plante ne ressemble point au bled, quoiqu'on lui en donne le nom : sa racine est fibrée & chevelue; sa feuille, qui est rondelette en naissant, prend ensuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle est plus pointue & plus molle; sa tige est frêle, ronde, vuide, verte & souvent rouge, feuillue, haute d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'épi; mais chaque branche, sortant alternativement des aisselles des feuilles, se subdivise en brins minces & longs, qui portent des bouquets de fleurs purpurines : chaque fleur est composée de cinq étamines, soutenues par un calice blanc lavé de pourpre, divisé en cinq parties, jusqu'à sa base; & le pistil, qui se trouve au milieu de ces étamines, devient une graine ordinairement triangulaire, dont l'écorce est noire & le dedans blanc.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais : & dans les pays chauds ; on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain. Le bled-ſarraſin eſt la *bucaille* de l'Amiénois.

Millet, Milium.

Le *mil* ou *millet* eſt le plus petit de tous les grains ; il eſt rond, luiſant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans de petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feuilles ſemblables à celles des cannes de roſeaux ; ſon tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces ; il eſt gros, cotonneux & nerveux, & ſon épi a de longues chevelures, éparſes & penchantes, & croît par bouquets aux ſommités des branches. On nourrit les poulets & les petits oiſeaux avec du millet : on en fait du pain qui eſt aſſez bon, pourvû qu'il ſoit mangé chaud : on en fait auſſi de la tiſanne, & quand il eſt mondé de ſa peau, on en fait encore, avec du lait, une bouillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du riz ; car le riz n'eſt par fort différent du millet, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus agréable, plus gros & plus nourriſſant. Toutes ſortes d'oiſeaux, principalement les ortolans en ſont très-friands.

L'Italie, l'Eſpagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gaſcogne & l'Orléanois, produiſent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit conſidérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de mauvaiſes herbes. Il faut le ſemer dans des terreins gras ou à l'ombre, comme dans les forêts, car il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît pourtant fort dans les terres légeres & ſablonneuſes, même dans les terres de ſable, pourvû qu'elles ſoient humides ; mais les pierreuſes, ainſi que celles dont le fonds eſt de craie ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain eſt extrêmement petit & ſec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de ſubſtance, il vient fort vîte ; mais auſſi, il lui faut de l'humidité, ſoit du ciel ou d'arroſement, pour tempérer la chaleur de l'été, qui le feroit crever promptement.

Il eſt néceſſaire de remarquer qu'il y a trois ſortes de millets ; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous eſt le petit, & c'eſt proprement celui-là dont nous entendons parler ici. Les Italiens l'appellent *miglio nano*, millet nain : il multiplie beaucoup ; & un ſeul grain, pourvû qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni : il ne craint point le froid, la neige, les pluies ni les vents ; il croît en ſûreté contre le pillage des oiſeaux ; il n'eſt point ſi long-temps au haſard que les autres eſpéces ; il mûrit quinze à vingt jours plutôt, & il n'effrite pas tant la terre, à beaucoup près, que le millet à gros grains.

Le millet noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite ; c'eſt ce qui le fait diſcerner : d'ailleurs, ſa tige vient une fois plus haute ; c'eſt pourquoi, en ſarclant le petit, on coupe le grand qui le ſurpaſſe, & on le donne à la volaille pour l'engraiſſer.

Le gros millet a effectivement le grain bien plus gros : les Italiens l'appellent *ſparge* ou *ſpargole* ; & c'eſt celui dont on ſe ſert principalement pour nourrir les oiſeaux : il ne craint pas tant la ſéchereſſe que les autres, & il eſt d'un aſſez bon rapport ; c'eſt pourquoi on le ſeme dans les terres qu'on n'arroſe point. Il n'eſt pas ſi délicat que les autres ; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une eſpéce de millet, que les Béarnois appelle *milloquet* ;

& les Italiens *manzore* : il réussit fort bien dans les climats tempérés; mais il ne donne presque point de grains si on ne l'arrose : il y en a même de deux sortes; celui qui est le plus en usage, a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures.

La paille de millet, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ dont la derniere dépouille a été en millet, n'est point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui sont restées en terre, où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans. C'est pourquoi bien des gens, au lieu d'arracher le millet, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le millet a le mérite de croître aisément, de pulluler & fournir beaucoup, & de se conserver sans peine, parce qu'il est froid & le plus sec de tous les grains; ensorte qu'on a toujours, au moins, de quoi s'empêcher de mourir de faim, quand les autres bleds manquent.

Panis, Panicus.

Le *panis* ressemble au millet, quant au chaume, aux feuilles & aux racines; mais sa chevelure est toute différente; elle est longue d'un pied, non éparse, mais entassée & fournie de grappes fort épaisses qui renferment quantité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain, de même qu'avec le millet. Les Gascons & les Périgordins le vantent fort : ils en font aussi des gâteaux & des tourtes, ou bien ils le mangent avec du lait ou du bouillon de viande. Pour s'en servir, on le broye, ainsi que le millet, & même le maïs, sous une meule de pierre semblable à celle dont les faiseurs d'huiles se servent pour écraser leurs noix avant de les pressurer. On voit aussi beaucoup de panis en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet; il n'est point si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne; il se plaît au contraire, sur les côteaux & dans les terres seches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvû qu'elles soient un peu substantielles : il ne lui faut point d'eau presque toujours, comme au millet; mais le froid ne lui est pas moins contraire.

Il y a aussi du panis sauvage qui n'est pas bon à manger. Il y a encore un panis des Indes, qui entre dans la composition du chocolat.

Bled barbu.

Le *bled barbu* est aussi une espéce de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds, ses graines sont ovales ou presque rondes, & plus grosses du double, que celles du millet commun : il croît aux pays chauds, dans les terres grasses. Dans la France occidentale, on appelle souvent les épeautres, *bleds barbus*.

Escourgeon ou *Orge d'Automne*, Hordeum magnum.

On met encore au rang des bleds, l'*escourgeon*, qu'on appelle autrement *scourgeon* & *secourgeon*, (comme qui diroit, secours des gens) & par corruption *soucrion* & *sucrion*; & *orge d'automne*, *orge quarré*, & *orge prime*, parce qu'effectivement, c'est une espéce d'orge qui se seme en automne, dont l'épi a quatre

rangs de grains & quatre coins : il mûrit en Juin, avant aucun autre grain; & il est d'un grand secours, sur-tout, pour les pauvres gens qui n'ont pas assez de bled pour vivre jusqu'à la nouvelle récolte. Quand il est mêlé avec du froment, il fait d'assez beau pain. On consomme quantité de ce grain, dans le Périgord & le Limosin. On l'appelle encore, dans quelques pays, *orge chevalin*, parce qu'il est très-bon pour les chevaux, tant en herbe qu'en grain : c'est pourquoi, dans les pays gras, comme Bourgogne, Normandie & Picardie, on seme beaucoup d'escourgeon, qu'on coupe en verd, pour le donner aux chevaux : il repousse deux & trois fois avant l'Août.

Ce grain est jaunâtre, piquant par les deux bouts, & plus gros que l'orge commun. On le seme avant l'hiver, & il demande une terre grasse & plutôt seche qu'humide, parce que le trop d'humidité lui est contraire comme à l'orge; c'est ce qui a fait croire à bien des gens, qu'il aimoit les terres légeres & seches, mais il n'y trouveroit pas assez de nourriture. Il se garde difficilement plus d'un an : c'est pourquoi on n'en conserve, chaque année, que pour la semence; & ceux qui le coupent en verd en réservent un petit canton qu'ils laissent monter & mûrir en graine, pour multiplier l'espéce. En Flandre, il s'en fait une grande consommation en grain, parce que les Flamands en font leur biere; au lieu qu'en France, on la fait plus ordinairement avec de l'orge commun.

Ivraie, Zizania.

L'*ivraie* est une mauvaise herbe, qui croît d'ordinaire parmi les bleds, & qui produit des grains noirs qui enivrent, pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feuille étroite, velue & fort grasse; sa tige est plus grosse que celle du froment, & il en sort, de la cime, un épi long chargé de petites gousses piquantes, où l'on trouve trois ou quatre grains amoncelés, & couverts d'une bourre assez forte.

Il y a aussi une ivraie sauvage, qu'on appelle en certains endroits *lueil zizanie*, ou *hordeum marinum*, parce que ses feuilles sont semblables à l'orge : mais il ne s'agit pas ici de celle-là. Je ne parle que de celle qui vient parmi les grains, & c'est par rapport à eux que j'en parle.

Elle s'y engendre de grains de froment & d'orge semés dans des lieux trop humides, ou que de trop grandes pluies putrifient & corrompent. Il y a longtems qu'on a remarqué que ce changement n'arrive que dans les années pluvieuses, principalement quand c'est dans le mois de Mai qu'il pleut trop; parce que, comme c'est alors que le grain se forme dans les épis, la grande humidité qui survient, le saisit & le change en ivraie. Par la même raison, cela est plus fréquent dans les terres fortes & humides que dans les légeres; il est même rare que cet accident arrive dans les pierreuses, parce qu'il n'arrive presque jamais qu'elles aient assez d'humidité pour pervertir le grain.

Par la raison contraire, quand une année est seche, & principalement quand la sécheresse dure tout le mois de Mai, il arrive communément que le mauvais grain en rapporte de bon : l'ivraie, qui aura été semée dans une pareille année, se convertira en bon froment; & cela plutôt dans un fonds sec, léger ou pierreux, que dans une terre forte & humide, parce que la sécheresse du fonds & de l'année, ayant chassé l'humidité, & purifié la masse du grain qui étoit bon dans son principe, il agit & se multiplie comme auparavant, C'est une expérience que j'ai faite bien des fois, & la chose ne manque point d'arriver lorsque le fonds & l'année y sont propres.

Le fruit de ces remarques & de toutes les autres semblables, qu'il ne faut jamais

négliger de faire sur les différens procédés de la nature, est de perfectionner l'agriculture. Nous devons, du moins, sans nous méfier de la Providence, mais aussi sans nous rapporter de tout à elle avec indolence, concourir, par nos précautions & par nos soins, à rendre notre moisson abondante, soit en préparant la semence, contre les différens hasards, soit en séparant l'ivraie du champ, &c. Au reste, l'ivraie sert pour nourrir, en partie, la volaille. On en met dans la composition de la biere pour la rendre plus forte, mais la quantité enivre.

Article II.

La semaille des Bleds.

Avant que d'en venir à la manœuvre de la semaille, il y a plusieurs choses importantes à observer, tant sur la terre, qui est à emblaver, que sur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la semence, & sur la saison & le tems où il faut semer. La semaille est le point critique de l'agriculture.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amendemens nécessaires pour la fertiliser, sur-tout qu'elle soit la plus meuble qu'il est possible; car rien ne facilite davantage la multiplication des grains. C'est pour cela qu'il y a bien des gens qui, outre les labours, hersent la terre avant la semaille, comme on fait après. Il est nécessaire aussi que celui qui la seme en connoisse la nature, pour n'y mettre que l'espéce & la quantité du grain qu'il lui faut. Un Chef de famille doit veiller, de son côté, à ce qu'on ne mette pas du froment sur un fonds qui n'est propre qu'à rapporter du seigle, & ainsi du reste.

Choix de la semence.

II. On doit choisir, pour la semence, le meilleur & le plus pur bled, de quelqu'espéce que ce soit. Quand il a bien travaillé, dans le grenier, qu'il est sec, beau, pesant, point altéré, moucheté ni ridé, qu'il est sonnant lorsqu'on le fait sauter dans la main, qu'il est ferme sous la dent lorsqu'on le casse, & que la farine en est blanche, il y a tout lieu d'espérer en le semant. La parfaite maturité du bled se connoît à la couleur, après qu'il a sué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le seigle, d'un gris tirant sur le noir. On le connoît aussi à le casser sous la dent : lorsqu'il casse net, il est mûr & sec; s'il obéit sous la dent, c'est une marque qu'il est encore humide.

Epreuve du Bled de semence par l'eau.

Quelques-uns ne sement le bled qu'après l'avoir éprouvé dans l'eau : on l'y laisse tremper pendant cinq ou six heures, puis on ôte, avec un écumoir, tout le grain qui surnage, & on n'emploie, en semaille, que celui qui a coulé au fond : après l'avoir tiré de l'eau, on l'étend, au soleil, sur des draps ou des couvertures, on le remue de tems en tems; & quand il est bien sec & qu'il ne tient plus à la main, on le seme : car cette épreuve ne se fait qu'un moment avant que d'aller aux champs, & souvent pendant la dînée des valets & des bêtes de labour ; cette maniere est assez bonne, parce-que, quand elle n'éprouveroit pas absolument la bonté du grain, c'est toujours une préparation qui attendrit le bled, & en avance la germination.

Les Laboureurs, curieux d'avoir de belles ſemences & de beaux grains, deſtinent, pour cela, quelque petit endroit de la terre où ils voient qu'il y a le plus beau bled; ils le viſitent ſouvent, avant la récolte, pour en ôter les épis dont le grain eſt bruiné ou altéré, l'ivraie, les mauvaiſes herbes; & n'y laiſſent que les épis beaux, forts & bien garnis: après la récolte, ils en font autant ſur leurs gerbes, en ôtent tous les épis maigres ou défectueux, enſorte qu'il leur en reſte moins, mais c'eſt du plus pur choix; ils renouvellent ces ſoins tous les ans, & par-là ils ont toujours de bonnes ſemences & de beaux grains. Il y a même des Payſans qui en ſont ſi ambitieux, qu'ils trient, tous les ans, leurs ſemences grain à grain.

Les bleds, qu'on deſtine pour la ſemaille, doivent être entretenus fort nets, ſecs & ſans mêlange d'aucun autre grain. Il y a des Payſans qui ſement quelques pois parmi le bled, parce que les vers, qui ſont friands des pois, s'y attachent préférablement au bled.

Age du Bled de ſemence.

III. La plûpart des Laboureurs n'emploient en ſemence que du bled de l'année ou de la précédente: ils ſoutiennent, même avec entêtement que le vieux, ne fût-il que de deux ans, n'y vaut rien; mais l'expérience & la raiſon y réſiſtent: à la vérité, on enſemence ordinairement avec le bled nouveau, mais c'eſt parce qu'on l'a plus à portée, qu'il eſt plus commun, & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons ſçu par expérience en 1710, que le vieux bled ne vaut pas moins en ſemence que le nouveau, puiſque la dépouille fut très-abondantes, quoique la ſemaille n'eût été faite qu'avec du bled au moins de deux ans; tous les bleds, ſoit froment, méteil ou ſeigle, ayant manqué en 1709. En effet, il y a dans un ſeul grain de bled un fond & un tréſor de fécondité inépuiſable: quelque petit qu'il ſoit en apparence, il eſt riche & vaſte réellement aux yeux de l'eſprit, il renferme une infinité de germes & d'embryons de plantes que la ſucceſſion de pluſieurs milliers d'années ne peut pas développer. On en conſerve en nature juſqu'à cent années: & loin qu'on puiſſe ſe perſuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre n'ait plus ſa bonté, après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus ſec & plus purifié, pourvû qu'il ne ſoit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *rouillé*, c'eſt-à-dire, qui eſt tout ridé, ratatiné & altéré, & qui n'a que peu de farine & beaucoup de ſon, ne laiſſe pas que de bien réuſſir en ſemaille; tant les reſſorts que la Providence a établis pour la génération perpétuelle de cette manne, ſont cachés & puiſſans. Une expérience aiſée à faire pour ſe convaincre de la vertu d'un bled de pluſieurs années, eſt d'en ſemer dans un peu de terre bien cultivée, & de le couvrir enſuite avec le rateau; au bout de huit jours on le verra lever & auſſi vivace que celui de l'année.

Bien des Laboureurs engrangent leur bled, le laiſſent ſuer en paille pendant deux ou trois mois, & le battent enſuite pour enſemencer leurs terres: mais, quand on ſe ſert ainſi du bled de l'année pour la ſemaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la ſemence en eſt moins pure & moins bonne; il vaut beaucoup mieux incontinent après la récolte, battre le bled le plus mûr & le plus beau, le mettre auſſi-tôt au grenier & l'y entaſſer, pour qu'il ſue plus vîte: cette ſueur emporte certains eſprits de chaleur & d'humidité qui ſont comme les excrémens du bled nouveau: la ſemence en eſt moins ſujette à la nielle, ſur-tout lorſqu'outre cela, elle a été enchauffée, comme nous le dirons ci-après. La ſemence

mence de bled nouveau, gardé en paille deux ou trois mois, ne donne fort souvent que des grains noirs & niellés, sur-tout dans les terres froides & humides; & des personnes dignes de foi assurent qu'ils n'en ont eu que de beaux & de bien clairs, depuis qu'ils n'y mettent que du bled battu aussi-tôt après la récolte.

Changement du Bled de semence.

IV. Il est encore nécessaire de changer de tems en tems le bled de semence; afin que la terre produise beaucoup, & que le bled ne dégénere point. Quelque beau, net & bien choisi que puisse être le grain d'un terroir, quand on en emblave la terre sans le changer, l'expérience apprend que la terre se fatigue & que le grain y dégénere; le plus pur froment bise même toujours dans les plus fortes terres: c'est pourquoi il faut, pour ainsi dire, les réveiller par la nouveauté du grain; & tous ceux qui sont un peu entendus dans l'agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particuliérement de froment.

Mais ce n'est pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs, il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieues de-là. On doit même prendre garde qu'il vienne de terres plus maigres que celles où l'on veut le semer; afin que, trouvant dans le nouveau fonds plus de substance qu'il n'en avoit dans l'ancien, il y fasse des productions plus nombreuses & plus fortes: du moins il ne faut jamais acheter du bled de semence, qu'on ne sçache la qualité de la terre où il a été recueilli, afin de le mettre dans une autre qui ne lui soit pas beaucoup inférieure; car il ne feroit rien qui vaille, si on le mettoit dans un fond beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il sort. Mais, après tout, un bon grain bien nourri fait toujours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette. Ainsi cette régle d'économie, qui veut qu'on mette toujours les grains de semence dans un fonds plus gras que celui qui les a produits, ne peut être suivie que quand on a des terres à choisir pour distribuer les semences comme on veut.

Saisons & tems de la semaille des grains.

V. Il faut semer avant l'hiver, c'est-à-dire, sur la fin de l'été ou en automne; le seigle, l'escourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment; & au printems, le froment de mars, le maïs, le millet, le panis & le sarrasin, ainsi que les mars & légumes dont nous parlerons aux Chapitres suivans.

Il fait bon semer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres: & lorsqu'on voit les toiles d'araignées sur les guérets, on doit s'occuper tout entier à la semaille; car ces insectes ne filent dans l'arriere-saison, que quand ils sentent dans l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la semaille commence dès la fin d'Août, sur-tout dans les pays froids: ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le tems beau ou mauvais qui régle le travail.

Le meilleur tems pour semer, est depuis le vingt Septembre jusqu'au dix Octobre; c'est ce que les Laboureurs appellent la bonne saison. On ne s'y attachera pourtant pas scrupuleusement: on sçaura seulement qu'en général il fait bon semer pendant six semaines, & guères davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre; quoiqu'on seme quelquefois jusqu'à la saint Martin, sur-tout dans le fonds & vallées où les terres sont grasses, profondes & à l'abri. On seme plutôt dans les plaines; il y a même de bons Laboureurs qui observent de semer

dans les terroirs médiocres un peu plus tard que dans les bons ; parce que les médiocres ne pouvant faire qu'une bonne pousse, ils trouvent à propos de la réserver pour le printems, en les emblavant plus tard.

En général il vaut pourtant mieux semer de bonne heure que tard, parce que le bled a le tems de se fortifier contre les accidens ; au lieu qu'il ne peut pas y résister quand on le seme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en semant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie : c'est pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui ne dépouillant presque rien, parce qu'ils sement toujours fort tard, continuent pourtant dans leur paresse, & donnent pour prétexte que la nature de leur terroir le demande ainsi. Autre chose est des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations ; telles que sont plusieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier Chapitre de ce Livre. Comme ces sortes de multiplications sont forcées, & que l'art les rend tout-d'un-coup vigoureuses & puissantes, on peut les faire tard ; elles en sont même exposées moins long-tems aux rigueurs de la saison. Mais, à l'égard des autres, dès que le tems est propre, on ne doit point le perdre, & il faut profiter des beaux jours qui restent avant le froid, qui est l'ennemi de la végétation.

Quand l'hiver d'après la semaille est doux, & l'été suivant humide, les emblavures tardives & les médiocres sont celles qui réussissent le mieux : les autres donnent alors beaucoup de pailles, d'herbes & de *revenu* ou épais de deux âges, mais peu de grains.

Pour semer, outre la saison, il faut encore du beau tems. Le seigle est celui des semences d'automne qui est le plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid : c'est pourquoi on commence la semaille par lui ; on le seme même dès la fin d'Août dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de se fortifier avant les pluies & les gelées ; & s'il pleut dans le tems de la semaille, on doit attendre que la terre soit desséchée.

Après la semaille du seigle ; on fait celle de l'escourgeon, qui ne dure pas long-tems, parce qu'on en seme peu, & seulement pour ratteindre l'avoine & perpétuer l'espéce : il faut le semer dans une terre seche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui est contraire aussi-bien qu'au seigle ; mais il résiste mieux au froid.

On seme le méteil presqu'en même tems que l'escourgeon, l'épeautre ensuite, & enfin le froment ; & comme le dernier veut de l'humidité, & résiste beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le seme en terre grasse & humide, & après la pluie. Le froment aime à être semé dans la boue, & le seigle, au contraire, dans la poussiere, ainsi que l'orge : il vaut pourtant mieux semer le froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, qu'il multipliera plus aisément, & qu'il ne courra pas tant de risque que si on le semoit plus tard.

Le froment de Mars est le premier des grains qu'on seme au printems : il est d'un grand secours pour ceux qui n'ont pas pu semer, pendant l'hiver, leurs terres à froment, à cause des pluies ou autrement : il demande une terre grasse, mais un peu moins humide que les autres fromens, parce qu'il vient plus vite : on le dépouille ordinairement en Juillet & Août en même tems que les avoines.

Au surplus, il demande la même culture que les autres fromens, parce qu'il est de la même nature, & qu'il n'en differe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettre dans une terre qui ait rapporté l'année précédente, pourvû qu'elle soit forte, & que ce ne soit pas du froment qu'elle ait produit.

Le maïs veut une terre substantielle, à laquelle on ait donné deux profonds labours ; l'un, vers le dix-neuf Février ; & l'autre, un mois après, pour semer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand est ordinairement en sillons, larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plu un peu avant de l'emblaver.

On seme le millet dans le mois d'Avril, & le panis immédiatement après : la différence de la semaille de ces deux grains, est que le millet demande de l'humidité devant & après la semaille ; & qu'à l'égard du panis, il n'est pas si délicat. Dans les pays chauds, on ne seme le millet qu'au mois de Juin sur les côteaux, & au mois de Mai dans les vallées, parce qu'il y est plus long-tems à mûrir, & on ne le seme qu'après le soleil couché : on laisse ainsi la semence éparse sur le champ, pour qu'elle reçoive toute la fraîcheur de la nuit : le lendemain, à la pointe du jour, on va la recouvrir avec la herse, & on continue à la herser trois matins de suite, parce que plus ce grain est à couvert de l'ardeur du soleil, plus il avance & multiplie : c'est aussi pour cela qu'on le refoule quelques jours après la semaille, en faisant passer sur la terre une claie bien chargée.

Le sarrasin est le dernier bled qu'on met en terre : on le seme au mois d'Avril & de Mai, pour en faire la récolte trois ou quatre mois après. Il semble qu'il vaut mieux le semer en Mai, & même plus tard, parce que, quand il est tout formé, il y a fort à craindre que les grandes chaleurs & les éclairs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les pays chauds, on le seme bien plutôt, parce qu'on en fait deux dépouilles.

Préparation de la semence.

VI. La terre étant préparée, le bled de semence bien choisi, & le tems propre pour la semaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain qu'on veut mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & sur-tout, aucune ivraie. Il faut encore *enchausser* le bled, (d'autres disent *enchauder* ou *échauler*,) c'est-à-dire, le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y emploient de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. La chaux fait plusieurs bons effets au bled de semence. 1°. Elle le rend plus gros & enflé, ensorte qu'il en faut moins pour la semaille : (la chaux augmente le bled de deux boisseaux au moins par septier, & le septier en contient douze). 2°. Le grain échaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il résiste mieux aux pluies & aux gelées. 4°. Il est moins en prise aux vermines & aux mauvaises herbes, parce que la chaux leur est contraire. 5°. Il est moins sujet à la bruine & à dégénérer en ivraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force. 6°. Ce qui est le principal, le bled est moins sujet à noircir : c'est pour cela qu'on enchausse aussi l'avoine avant de la semer.

Enchausser le bled de semence

L'enchaulage se faisoit anciennement, & il se fait encore en bien des Provinces, en répandant simplement de la chaux, & ensuite de l'eau claire par-dessus le bled, que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis ; mais on a trouvé cette maniere trop grossiere, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à présent.

On met dans un baquet ou tonneau neuf à dix seaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt-trois livres de chaux vive ; la plus nouvelle & la meilleure ; on

jette un ſeau d'eau chaude par-deſſus, on remue bien la chaux, avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle ſoit toute détrempée & entiérement éteinte; puis on prend une corbeille d'oſier bien fermée, qui entre aiſément dans le vaiſſeau : on met du bled de ſemence dans cette corbeille, & on la place dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau, impregnée de chaux, entre ſeule dans la corbeille & comble le bled. Quand on l'a bien tourné & remué, avec un gros morceau de bois, on leve la corbeille, on en laiſſe égoutter l'eau dans le baquet; enſuite on en ôte le grain, & on le met ſécher au ſoleil, ſur des draps ou couvertures, ou à l'air, dans un grenier bien aëré : on continue la même manœuvre juſqu'à ce que tout le bled, qu'on deſtine en ſemence, ſoit ainſi échaulé & étendu dans le grenier, au bout de quinze ou ſeize heures, on le remue bien, & on continue à en faire autant, de quatre heures en quatre heures, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec; ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures, parce que l'eau de chaux aide à faire ſécher le grain en peu de tems,

Ou bien on prend le plus gros & le plus mûr du froment; on en fait un lit épais de deux bons pouces, on l'arroſe avec de l'eau claire, & on le ſaupoudre d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulvériſés, enſuite on en fait encore deux autres lits de même épaiſſeur, qu'on arroſe & qu'on ſaupoudre comme le premier : on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait échaulé tout le bled qu'il faut pour la ſemaille; après on leve tout ce grain, on le met dans un coin du grenier, & on l'y entaſſe bien, afin qu'il ſue un peu; puis on le ſeme quand il eſt tems.

Il y en a qui ſe contentent de faire tremper leur grain dans de l'eau fraîche, & de le bien faire ſécher avant que de le ſemer; cela facilite toujours le développement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de joubarbe, ou dans de l'eau, dans laquelle ils ont mis infuſer des branches & des racines de cette plante : d'autres y emploient les ſemences & les racines de concombres ſauvages pilées; ou bien on peut auſſi laiſſer macérer le grain vingt-quatre heures, ſoit dans de l'eau de mer, ſoit dans une ſaumure ou eau ſalée, dans laquelle on met du bol, ſi l'on veut, & on ſeme le grain auſſi-tôt. Ces différentes mixtions ſe font pour préſerver la ſemence des vers, taupes & autres inſectes, qui abondent principalement quand les hivers ſont doux : le bled en eſt auſſi moins ſuſceptible de la nielle.

D'autres encore s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain, & il y en a effectivement de très efficaces. On en trouvera un recueil dans le dernier Chapitre de ce Livre.

Quantité de la Semence.

VII. On ne peut pas déterminer au juſte combien il faut de ſemence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du climat, de la ſaiſon, de la qualité de la terre, de la bonté de la ſemence, & de quelques autres circonſtances. Tout ce qu'on peut aſſurer, c'eſt que les terres maigres demandent plus de ſemence que les graſſes, parce qu'une bonne partie du grain périt dans les premieres; au lieu que les dernieres rapportent toujours ce qu'on leur donne avec uſure, & ſouvent un ſeul grain y produit quantité de belles tiges : ainſi moins la terre a de ſubſtance, plus il lui faut donner de ſemence.

Dans les pays & dans les endroits froids ou aquatiques, on doit auſſi ſemer plus dru que dans les lieux plus tempérés, plus ſecs & plus chauds. De même, plus on eſt proche des pluies, des neiges & des gelées, plus il faut de ſemence aux

terres, parce que la grande humidité & le froid font périr une partie du grain. Par la même raison, les terres couvertes d'arbres demandent une plus forte semaille : il en faut aussi davantage quand on est obligé de semer pendant qu'il fait du vent.

Les Anciens, qui ont écrit sur l'Agriculture, ont tous dit qu'on mettoit quatre boisseaux de bled, soit froment, méteil ou seigle, pesant vingt livres chacun, pour un arpent de bonne terre, cinq pour un arpent de médiocre, & six ou davantage lorsqu'elle étoit maigre; mais aujourd'hui on en met ordinairement huit à l'arpent, mesure de Paris. Quant au millet & au panis, il en faut environ huit ou dix livres par arpent. Au reste, c'est l'usage des lieux, & le besoin particulier de la terre, qui doit régler la quantité de sa semence. On observera seulement qu'il vaut mieux donner un peu plus de semence que le fonds n'en demande, que d'en donner moins, parce qu'il survient assez d'accidens qui font périr le grain quand il est levé, ou il est aisé de le dégarnir lorsqu'il est trop dru, soit en y mettant les bestiaux, pendant qu'il est encore en herbe, soit en arrachant les tuyaux foibles quand le grain est monté. D'ailleurs, lorsque la semence est forte, les nombreuses productions qui en naissent, étouffent les mauvaises herbes.

Expériences sur l'emblavure des climats nouvellement défrichés.

On a éprouvé dans le Canada & dans le Mississipi que les grains que l'on y seme sans leurs balles dans les terres nouvellement défrichées, & les légumes que l'on y plante sans leurs gousses, comme nous faisons en Europe, ne réussissent pas dans ces terreins neufs; ensorte qu'il faut les y semer avec leurs balles, épis ou gousses : ce qui vient de ce que nos grains ou légumes, dépouillés de leurs enveloppes naturelles, souffrent & s'alterent dans le transport, ou de ce qu'ils se trouvent tout-d'un-coup noyés de l'humidité, ou altérés par les sels de ces terres neuves & étrangeres.

Venons à notre maniere de semer, & à ce qu'il y faut observer.

Figure d'un homme qui ſeme.



Manœuvre de la ſemaille.

Le Semeur aura environ un boiſſeau de bled de ſemence dans ſon ſemoir, qui, en quelques pays, eſt fait en eſpéce de ſac, & en d'autres en façon de boiſſeau. Le Semeur le porte ordinairement en baudrier : il ne doit point avoir d'habillement qui l'embarraſſe ; & il faut que le grain qu'il doit ſemer, s'il l'a trempé dans l'eau ſimple, dans l'eau de chaux, ou autre mixtion, ſoit bien ſec, & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au contraire qu'il roule & coule dans la main.

En ſemant, il faut que la main droite, dont on ſeme, parte en même tems, & avance ni plus ni moins que le pied droit, & le Semeur doit toujours aller le même pas ; la main ſemante doit toujours ſuivre le pied, faire toujours le même mouvement circulaire avec aiſance, la poignée être toujours égale, & la ſemaille & la marche continuées d'un pas réglé, ſans interruption ni précipitation, afin que la ſemence ſoit répandue également : c'eſt-là le grand point de l'art du Semeur ; autrement, ſi le bled étoit ſemé inégalement & par intervalles, les tiges s'affameroient & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vuides feroient autant de terrein difforme & perdu : outre cela, il y croîtroit quantité de mauvaiſes herbes, qui avancent ordinaire-

rement davantage que le bled; ensorte qu'elles en absorberoient la substance, & seroient cause que souvent on ne retireroit pas la semence qu'on auroit employée.

On seme à pleine main le froment, soit ordinaire ou de Mars; mais le seigle, le méteil, l'escourgeon, l'épeautre, ainsi que les mars, doivent être jettés en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour semer le millet & le panis, ainsi que les raves, parce que ces semences, qui sont fort petites, tombent toujours assez dru : pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a encore la précaution de mettre la graine de millet ou de panis avec une pareille quantité de cendre ou de sable de mer, qu'on seme ensemble après les avoir bien mêlés.

La semaille de maïs se fait un peu différemment des autres grains. A proprement parler, on ne le seme pas, on le plante; mais, avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou seize heures; & quand il est bien ressuyé, si on le met dans une terre humide par un tems doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on fait des trous en droite ligne sur le sillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre ensuite en poussant la terre avec le pied; ou bien on le seme sur planche dans des rayons tirés au cordeau, & aussi-tôt on le couvre de terre avec des rateaux ou avec une herse garnie d'épines. Souvent on emploie trois personnes à-la-fois pour le semer; l'un fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain, & le troisiéme le couvre de terre : on a bien plutôt fait, & moins de peine. Un arpent de maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la semaille, on ne doit point la discontinuer qu'on n'ait achevé; car l'interruption n'y fait que du mal, & plutôt on peut avoir fait, c'est le meilleur.

Pour connoître si l'on a bien semé son bled, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer sur la terre emblavée, & voir si, par-tout où on la mettra il se trouve dessous au moins cinq grains, ou sept au plus.

Herser, enterrer la semence.

Aussi-tôt que la semaille est faite, on doit enterrer le grain qu'on a semé, mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever; la pesanteur de la terre l'accableroit; & n'ayant presque point de part aux vapeurs & aux exhalaisons nitreuses qui nagent dans l'air, il resteroit enseveli sans espérance de résurrection : deux ou trois doigts de terre suffisent pour le couvrir, & on le couvre, 1°. pour que les pigeons, les corneilles, les corbeaux & autres oiseaux, même les volailles, ne le mangent pas. 2°. Afin qu'il soit moins exposé aux injures de l'air. 3°. Pour que la terre lui communique plus aisément la substance & les sels dont il a besoin, & qu'il s'en dissipe moins. 4°. Afin que le mariage du grain avec la terre soit plus heureux, le mélange de l'un & l'autre plus égal, & que la végétation en soit plus facile, plus sûre & plus abondante, parce que le grain, qui a fait un bon pied, se couvre & se défend lui-même; il résiste aux mauvaises révolutions, & profite fortement des bonnes.

Dans bien des endroits on se contente de herser la terre pour en couvrir la semence, c'est-à-dire, de passer & repasser la herse par-dessus, tant en long

qu'en travers. Quand on a labouré la terre en sillons, il faut la herser & la reherser de tout sens, tant avant la semaille qu'après; & si l'on veut la bien façonner, il faut encore par-dessus tout cela la rateler de sillon en sillon avec des rateaux à dents de fer, pour ôter toutes les mauvaises herbes, ameublir la terre davantage, & mieux mêler & couvrir le grain, qui, dans les terres à sillons, tombe souvent ou roule dans les raies, & fait une surface d'emblavure inégale ; c'est pourquoi bien des gens n'approuvent point qu'on seme ni qu'on laboure à sillons, & ne veulent que des champs unis. Mais enfin lorsqu'on a ainsi bien promené la herse & le rateau sur le champ emblavé, c'en est assez pour que la terre & la semence soient bien mêlées : un bon hersage vaut un nouveau labour.

Dans d'autres endroits, au lieu de les herser simplement, on y met la charrue après la semaille, pour mieux mêler & enterrer le grain; mais il faut que ce labour soit léger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & on doit encore le herser ensuite, afin que la terre soit plus meuble. Quand on couvre ainsi le grain en labourant après la semaille, c'est ce qu'on appelle *renfouir la semence* ou *semer dessous*, parce qu'à cause de ce dernier labour, la semence se trouve effectivement dessous le sol, & qu'elle est plus chargée de terre; au lieu qu'elle reste plus au-dessus, quand on ne fait que la herser : c'est pourquoi on dit, *semer dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la herse. Lorsqu'on seme de bonne heure, & par un tems propre, il vaut mieux semer dessus, parce que les grains germent plutôt, & que quatre mesures de bled semées de bonne heure profitent plus que cinq ou six mises tard en terre; mais si l'on a tardé à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, il est certain qu'en ce cas il vaut mieux semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain en sera moins exposé.

Il faut encore remarquer que de quelque maniere qu'on enterre le grain semé, on doit le couvrir un peu plus dans les terres légeres ou seches, que dans les fortes.

En France, nos bleds ordinaires doivent être semés avant l'hiver. Si on les seme après, ils poussent à l'ordinaire, mais les épis n'ont point de grain, & sont vuides : on peut pourtant en avoir du grain l'année suivante, comme je le dirai ci-après.

Il survient quelquefois, peu de jours après la semaille, des pluies d'automne qui battent la terre & déchaussent le grain, de façon qu'il n'en leve qu'une partie, par taches & par clairieres : aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les renfouir & les emblayer de nouveau.

ARTICLE III.

Des soins nécessaires aux Bleds pendant qu'ils sont sur terre.

Les Naturalistes ont compté jusqu'à cent maladies ausquelles les bleds sont sujets : mais il ne s'agit ici que des soins généraux ; il faut abandonner le reste au cours de la nature & à l'industrie de l'homme.

Après la semaille, le premier soin du Laboureur doit être de rafraîchir & entretenir les fossés & rigoles nécessaires à sa terre pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre hors de l'insulte des bestiaux & des passans, sur-tout près des rues & des chemins. Il y a même plusieurs pays où l'on enclot les terres de bonnes haies vives ou seches, d'autant que le grain y est plus à l'abri des vents.

Gros

Gros hiver : expériences.

Il faut de la gelée pour détruire les vermines & les insectes, & pour que la plante du bled s'épaississe & se fortifie en pied; autrement il ne produiroit que de l'herbe, que les frimats du printems, les insectes & les mauvaises herbes ruineroient ou qui ne donneroient, au plus, que de la paille sans grain; car ce sont les frimats & les autres révolutions de saisons qui font fructifier les plantes.

Ce n'est pas même la rigueur & la durée de la gelée, qui est le plus à craindre dans les grands hivers, sur-tout quand le bled a été bien recouvert, que sa plante est bien épatée, & que la terre reste couverte de neiges qui l'échauffent & la préservent. Si le froid vient peu à peu, ou quand l'eau est bien égouttée, quelque fort & long qu'il soit, il ne fait mourir que la fane, & le grain conservé en terre, pousse de nouveau au printems. Tel a été le grand hiver de 1608, dont parle Mezerai, & qui fut cependant suivi d'une ample moisson; & tel a été aussi, à peu près, le long hiver de 1729.

Mais si la gelée prend âprement pendant que la terre est découverte & imbibée d'eau; par exemple, si elle reprend sur un prompt dégel, le bled étant entre deux glaces, elle pénétre, saisit, brise ou brûle tout, sans espérance de résurrection; & c'est ce qui arrivera en 1684 & en 1709. J'ai lû, dans les archives d'une petite ville ancienne, qu'il y eut, en 1573, un pareil hiver, qui fit monter, disent ces archives d'heureuse date, le prix du bled jusqu'à 37 sols le boisseau réduit à celui de Paris.

Cependant, au commencement du printems de 1709, le Parlement de Paris, flatté par l'exemple de l'hiver de 1608, cité par Mezeray, fit défenses de charger en nouveaux grains, les terres emblavées avant l'hiver, dans l'espérance que le bled y repousseroit comme il avoit fait en 1608, ce qui manqua par l'effet des gelées survenues coup sur coup pendant les dégels: de sorte que, sans le secours des orges, qu'on sema sur les bleds, & qui fournirent avec tant d'abondance, qu'on appelle encore cette année, l'*année des orges*, la misere auroit été bien plus affreuse qu'elle ne le fut: tant il est vrai que la plus sage prévoyance est souvent trompée, & que la meilleure ressource de l'homme, après Dieu, est l'industrie & le travail.

Ainsi, au printems, si l'on voit que les bleds aient péri par quelque gelée pareille, par pillage d'oiseaux de passage, ou par quelqu'autre malheur, il faut recasser la terre, & y semer du bled rouge, de l'orge ou quelqu'autre mars. Il y a même des pays où l'on surseme des menus grains sur le bled, parce qu'on l'y seme très-clair.

Au printems qui suivit ce même hiver de 1709, dans le Berry & ailleurs, on sema beaucoup de bleds, qui leverent & crûrent bien; mais quand on vit qu'ils ne donnoient que de l'herbe & des épis sans grain, on les faucha, on y mit paître les bestiaux comme dans un pré, & l'hiver ayant passé par-dessus, ils rapporterent du grain, l'année suivante, aussi abondamment que si on les avoit semés de nouveau.

On a appris par expérience, dans ce même hiver de 1709, que le bled qui avoit été semé dans des clos, le long des haies, qui le tenoient à l'abri du vent du nord, y avoit résisté à la rigueur du froid. J'ai aussi vû, dans ce même hiver, de pauvres Paysans ramasser de la neige, & la porter & piétiner dans leurs masures, aux endroits où elle manquoit par-dessus leurs bleds; ce qui les a conservés, & leur a donné une bonne récolte.

Quand le printems est extrêmement humide & pluvieux, la récolte qui suit,

eſt ordinairement ſtérile, parce que le bon grain a été étouffé & affamé par une multitude de mauvaiſes plantes. Ce ſont auſſi ces années-là, où, les maladies populaires ſont plus fréquentes en automne, ſoit par la mauvaiſe qualité du grain qui n'a pas eu aſſez de nourriture, ſoit par le mêlange qui s'y eſt fait des graines de mauvaiſes plantes.

Sarcler les bleds.

Le mois d'Avril ne ſe paſſe jamais ſans épi, & il décide ordinairement du ſort de la moiſſon. Il y a tout lieu de l'eſpérer bonne, quand on voit, dans ce mois, les bleds bien plantés & forts, à moins qu'il ne ſurvienne quelqu'un de ces accidens rares & fâcheux qui ne dépendent point de nous, comme grêle ou nielle: il n'y a d'autre ſoin à avoir, que de les ſarcler; ce qui eſt un ouvrage de femmes & d'enfans. On échardonne les terres avec des *échardonnoirs*, qui ſont de petits crochets de fer attachés au bout d'un bâton; ou bien on les arrache avec de longues pincettes ou tenailles de bois, & on les amaſſe hors du champ. On arrache, à la main, les autres mauvaiſes herbes.

A propos de chardons, chacun ſçait qu'on oblige, en Juſtice, le voiſin négligent à les détruire; ſinon on le fait à ſes dépens, parce que la graine de chardons infecteroit bientôt toutes les terres voiſines. On ſçait même qu'en faveur de l'agriculture, & pour procurer l'abondance publique, chacun peut faire valoir à ſon profit, les terres incultes & abandonnées; & le plus diligent en fait les fruits ſiens, juſqu'à ce qu'il plaiſe au propriétaire de les mettre lui-même en valeur, afin qu'elles contribuent au bien & aux charges de l'Etat.

Il ne faut point ſarcler les bleds avant le printems, parce qu'avant ce tems-là il ſeroit dangereux d'arracher le bon grain avec les mauvaiſes herbes. C'eſt cependant au coup d'œil qu'on doit juger quand il eſt tems de les arracher, & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toujours la ſubſtance du bled, qu'elles deviennent trop fortes, que leur graine tombe & pullule l'année ſuivante, & que, pour peu qu'elles ſoient grandes, on ne peut les détruire qu'en endommageant les bleds conſidérablement, à cauſe qu'on en arrache une partie, qu'on en renverſe une autre, & qu'il y en a qui ſont déja à moitié étouffés. On ne ſçauroit donc être trop diligent à ſarcler, ſur-tout dans les terroirs ſujets à produire de mauvaiſes herbes; il faut même le faire pluſieurs fois, à meſure qu'on voit qu'elles renaiſſent. Ordinairement on ſarcle tout au commencement du printems, & encore quand les épis commencent à ſortir, c'eſt-à-dire, à la fin d'Avril. C'eſt ſouvent faute d'avoir bien ſarclé, que l'on voit tant d'épis affamés & tant de grains maigres; encore le bled en eſt-il mal-ſain, taché, déſagréable au goût, & fournit-il la moitié moins que du bled bien net.

Lorſqu'on juge qu'il eſt tems de ſarcler, on doit s'y mettre après une petite pluie, afin que les mauvaiſes herbes & leurs racines s'arrachent facilement & quittent la terre; au lieu qu'il y en reſte beaucoup quand elle eſt trop ſeche.

Si le printems eſt humide & chaud, & s'il pleut beaucoup dans le mois de Mai, c'eſt alors que les mauvaiſes herbes abondent, & qu'il faut ſarcler avec ſoin. Quelquefois il tombe encore, au mois de Juin, des pluies douces, preſque continuelles, qui font naître quantité de mauvaiſes herbes, comme ivraie, nielle, rougeole, ſanve, & principalement le *jardereau* ou *jarderie*, plante qui, en moins de huit ou dix jours, eſt auſſi haute que les épis, les ſerre fortement avec ſes bras, & les fait tomber tout-à-fait, enſorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre: ce ne ſont que les pluies chaudes du mois de Juin, & non pas les pluies froides, qui engendrent cette mauvaiſe production. Ainſi on doit être bien attentif à arracher toutes les herbes en Avril, Mai &

Juin; autrement on n'auroit, pour ainsi dire, que de la paille, au lieu de bled.

Toutes les herbes qu'on arrache, à la réserve des chardons, sont bonnes pour les chevaux & les vaches, soit en verd ou en sec; on les fane au soleil, & on les met ensuite en meule, pour les faire suer & les employer comme le foin. C'est pour cela que les pauvres gens de la campagne vont dans les bleds jusqu'à ce qu'ils soient en tuyaux, & dans les avoines jusqu'à la Saint Jean, cueillir des herbes: mais, sous prétexte de nettoyer les grains, & de ne prendre que les mauvaises herbes pour nourrir leurs vaches, ils arrachent souvent le bon grain parmi l'ivraie, sur-tout quand l'hiver est long; & ils enlevent aussi les nids d'oiseaux.

Pour le millet, il est sujet aux mauvaises herbes, presqu'en naissant; c'est pourquoi il faut le sarcler quand il est tout nouveau, c'est-à-dire, au mois de Juillet, & avoir bien soin de l'entretenir net; c'est le principal point de la culture de ce grain. On doit avoir le même soin du panis; l'un & l'autre attirent beaucoup de mauvaises herbes, & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Eclaircir les levées, effaner & esseigler.

Une autre attention qu'il faut avoir, quand le bled leve, est qu'il n'y en ait point trop, ce qui arrive assez souvent dans les bons fonds; parce qu'alors, comme la terre a des productions trop nombreuses & trop fortes pour pouvoir les bien entretenir toutes jusqu'à la moisson, elles s'étoufferoient & se nuiroient les unes aux autres, ou verseroient, & on auroit toujours bien plus de paille que de grain. C'est pourquoi il est nécessaire d'éclaircir les bleds qui sont si forts en herbe, & de n'y en laisser qu'autant qu'il en faut, afin que toutes les productions viennent à bien: pour cela, on y fait paître des vaches ou des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre; & le fonds déchargé par-là de ce qu'il avoit de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des gerbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis & le maïs, sont aussi fort souvent trop épais en levant; & ils levent en peu de jours, à cause qu'on ne les seme que dans la belle saison, c'est pourquoi on doit y veiller, & arracher à la main, ce qu'il y a de trop. Il faut même, à l'égard du maïs, lui donner un léger labour, profond seulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la serfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & arracher les mauvaises herbes qui croissent au pied de chaque plant, pour que les épis soient plus gros & plus grenus: & quoiqu'on ait dit qu'en le semant il en falloit mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant, quand ils sont levés, on n'y en doit laisser que deux, afin que les tiges soient plus fortes; ce qu'on a arraché est une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail. Il faut aussi arracher tout le millet noir qui se trouve dans le petit millet, si on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en suce toute la substance. Si on arrose le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire voie, un seul grain produira plus de trente ou quarante tuyaux.

Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore soin de faire effaner ceux qui sont trop forts, afin qu'ils ne versent point par terre, ce qui cause toujours un grand dommage. *Effaner, effeuiller*, ou, comme on dit en quelques endroits, *epamper* le bled, c'est rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau.

Ceux qui veulent récolter leurs fromens purs & sans mélange d'aucun grain de seigle, vont dans le mois de Juin, arracher, à la main, ou couper tous les

épis de seigle qui se trouvent toujours dans le meilleur froment; & qui sont plus hauts. On fait la même chose dans les terres chargées en avoine, afin d'en ôter l'auronne; mais il est bon de l'emporter hors du champ, de peur qu'elle n'y repeuple.

Dommages & Chasses défendues : Messiers ; Message.

Comme la conservation des grains intéresse le Public, tous dégâts, soit de gens, charrois ou bestiaux, dans les terres ensemencées, sont défendus, & doivent être sévérement punis, sur-tout quand ils sont faits de nuit, ou à garde faite: on peut même, sans forme de Justice, se saisir des bestiaux trouvés en flagrant délit, ou en blesser quelques-uns impunément, pour les arrêter & en reconnoître le maître, quand ce sont des animaux fuyards de leur naturel: & le maître répond du dommage.

Par la même raison, il est défendu de chasser, de quelque maniere que ce soit, depuis que le bled est en tuyau jusqu'à ce que la récolte soit faite. Proche des grandes villes, où les terres sont plus exposées aux dégâts, on en défend l'entrée aux femmes & aux enfans, qui, sous prétexte d'y aller arracher des herbes pour leurs vaches, ou des barbeaux pour faire des bouquets, causent un tort considérable aux grains.

On établit même annuellement, dans chaque Paroisse de campagne, vers la saint Jean & à tour de rôle, un ou deux des moindres habitans selon l'étendue du territoire, pour y faire la fonction de Messiers, & veiller à la conservation des grains, vignes & fruits, jusqu'à ce que la récolte en soit faite: ils prêtent, à cet effet, serment en Justice, leurs procès-verbaux font foi; ils doivent les faire & rapporter dans les vingt-quatre heures pour le mieux, & au plus tard, en dedans le tiers jour; & ils peuvent saisir les bestiaux & emprisonner les malfaiteurs. Ces Messiers doivent avoir, au moins, dix-huit ans passés: leur rétribution ordinaire est la centiéme gerbe de tout le produit du canton qu'ils gardent, & sept sols six deniers de chacun des procès-verbaux qu'ils font pour le rapport des dommages.

On juge, à Dijon, que le Messier, qui n'a point veillé à la conservation des fruits, est responsable du dommage envers le Propriétaire.

Il y a des Fiefs où les Seigneurs se font reconnoître, par les aveux, le droit de garde des fruits sous le nom de message; & ils levent, pour ce sujet, deux gerbes par chaque arpent, lors de la récolte, souvent sans y avoir fait garder: en quoi il n'y a de repréhensible, que l'abus; car le droit de garde & d'inspection pour la conservation des fruits est donné par plusieurs Coutumes aux basses Justices, & le Seigneur peut l'acquérir par prescription.

Ceux qui se trouvent coupables de vol & enlevement de grains & de fruits, qu'il faut nécessairement abandonner à la foi publique, jusqu'à la récolte, sont condamnables au carcan, ou au fouet & au bannissement, même à la mort, lorsque le vol a été commis avec attroupement, port d'armes & violence publique. On poursuit même, comme voleurs, ceux qui mettent des bestiaux pâturer de nuit dans les grains, ou qui prennent des charrues, &c.

Nielle, espéce de brouillard; Nigella.

La nielle ou miélat est une espéce de brouillard qui arrive dans le milieu de l'été, lorsque, par la chaleur de la saison, il s'éleve, avec les vapeurs, beaucoup d'exhalaisons grasses & corrosives, qui, tombant sur les plantes, & principalement sur les bleds, lorsqu'ils sont en lait ou hors de fleurs, les gâtent & les brûlent,

sur-tout quand le soleil paroît ensuite & vient à darder sur ces plantes; car la liqueur huileuse dont elles sont enduites, étant susceptible de beaucoup de chaleur, fait qu'elles se cuisent & se corrompent facilement.

Le grain niellé, (*rouillé* ou *charbonné*, c'est la même chose) n'a, pour ainsi dire, que l'écorce : il est noir & ne vaut rien à manger : & qui pis est, il noircit & mouchete le bled qui n'est point gâté, quand on bat l'un avec l'autre : un seul épi niellé est capable de noircir tout un septier de bon bled. Pour peu que le soleil ait donné par-dessus la nielle, le grain n'est plus que du charbon; ensorte que la nielle est bien plus à craindre que l'ivraie, parce que, du moins, une partie de l'ivraie sert pour la volaille. La chereté de 1660, celle de 1693, qui fut presque générale en France, & celle de 1698, furent causées par la nielle; & elle ne vient enlever nos espérances que quand on est à la veille d'une heureuse récolte : car la nielle n'est à craindre que depuis la fin de Mai jusqu'à ce que la moisson soit faite, parce que ce n'est que la chaleur de l'été qui attire de la terre les exhalaisons impures & grossieres qui retombent en nielle, souvent pendant la nuit; à cause qu'elles ne sont pas assez subtiles pour s'élever & se dissiper comme les autres vapeurs. On appelle la nielle en bien des endroits *bruine* ou *brouine*, *pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle brouit, c'est-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis : en d'autres endroits on l'appelle aussi *verglas*, parce que c'est effectivement un verglas d'été.

Quelques Paysans croient que des cendres de la buche de Noël, prises au retour de chacune des trois Messes de ce saint jour, & mêlées parmi le bled à la semaille suivante, le préservent de la nielle & de l'ivraie : mais c'est une superstition blâmable.

On vient à bout d'empêcher les funestes effets de la nielle, en la faisant tomber de dessus les épis, avant que le soleil les ait frappés. Pour cela deux personnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de grosseur, & longue d'environ quarante pieds, puis, la tenant chacun par un bout bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-dessus de terre, la passer & repasser sur les bleds niellés : comme cette corde agitera beaucoup & les tiges & les épis, elle fera tomber la nielle. Ou bien il faut allumer de grands feux de fumier long ou de paille aux côtés des terres où le vent donne, pour les couvrir & les garantir de ce fléau. On doit faire ces sortes d'ouvrages le plus promptement que l'on peut, avant que le soleil ait fait son effet, & y employer tout son monde pour faire la même chose en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas à la vérité suffire à les sauver tous; mais c'est toujours un grand avantage que d'en conserver une partie : ils n'ont qu'à commencer par les champs qui promettoient le plus.

On prétend qu'il y a des terres naturellement sujettes à la nielle, & que ce sont celles où la plante appellée aussi nielle ou nigelle est commune. Cette remarque a été faite il y a long-tems sur le fameux Marquisat de *Nesle* en Santerre, où cette plante abonde, & qui, dans la basse latinité, s'appelle *Nigella*; de même que la nielle-plante & la nielle-miélat.

Nous dirons ci-après les différentes manieres qu'on emploie pour empêcher que les grains niellés ne gâtent les autres parmi lesquels ils sont mêlés.

Bled cornu, Grêle, insectes, &c.

Les pays féconds en seigle voient par expérience que beaucoup de ce grain dégénere en *bled cornu*, comme nous l'avons dit page 554. Le bled cornu cause le scorbut & la gangrene aux pauvres gens qui mangent pur le bled-seigle où il

y en a trop. Le remède est de le bien cribler, y mêler de bon froment, & prévenir la suite du mal par des esprits ardens & volatils, & par l'orviétan & la tisanne de lupins.

La grêle est un mal sans remède; mais elle ne cause point de famine, parce qu'elle ne va que par cantons. On cite à ce sujet l'exemple des habitans d'Iliers dans le Perche, qui le 15 Mai 1703, pour détourner un orage de grêle épouvantable qui ravageoit tout le canton, eurent recours à leurs cloches; ils les sonnerent avec tant de vigueur, que la nuée se fendit au-dessus de leur Paroisse, en deux parties qui s'écarterent chacune de son côté: & cette seule Paroisse, au milieu de trente autres, ne fut presque point endommagée. Ce qui est de plus extraordinaire, c'est que, comme les bleds étoient alors peu avancés, la moitié n'en étant point encore épiée, ils repousserent de nouvelles tiges au pied qui formerent de nouveaux épis, ensorte que la récolte fut assez bonne.

Les eaux sauvages ne font pas moins de désordre que la grêle; mais elles peuvent être prévûes. Nous avons enseigné ci-devant page 92, les moyens de s'en défendre, & même d'en profiter.

Les étés pluvieux font naître beaucoup d'insectes; & les grandes sécheresses de cette saison rendent le bled maigre, coti ou glacé comme disent les Marchands.

Les étés secs donnent souvent quantité de mulots, principalement dans les terres douces. Comme ils cabanent & magasinent en terre, ils font gros tort à la moisson & aux semailles. Jusqu'à ce que les pluies & la gelée les détruisent, on ne peut que les empoisonner avec des pois bouillis, mêlés d'arsenic qu'on jette dans leurs trous, sans en laisser sur terre, à cause des bestiaux qui pâturent aux champs.

Les fourreaux de chenilles, qui abondent après les étés longs & secs, doivent être détruits par le fer & le feu dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles éclosent. Les geais sont grands ennemis des sauterelles: dans les pays chauds, où elles sont plus grosses & très-communes, on leur fait la guerre trois fois l'an, en froissant leurs œufs, ensuite leurs petits, & enfin en les chassant quand elles sont grandes; & quiconque ne se trouve point à cette guerre, est traité comme déserteur. On détrange les corneilles, les étourneaux, &c. à force de les chasser. Nous parlerons des lapins à la fin du Jardin fruitier.

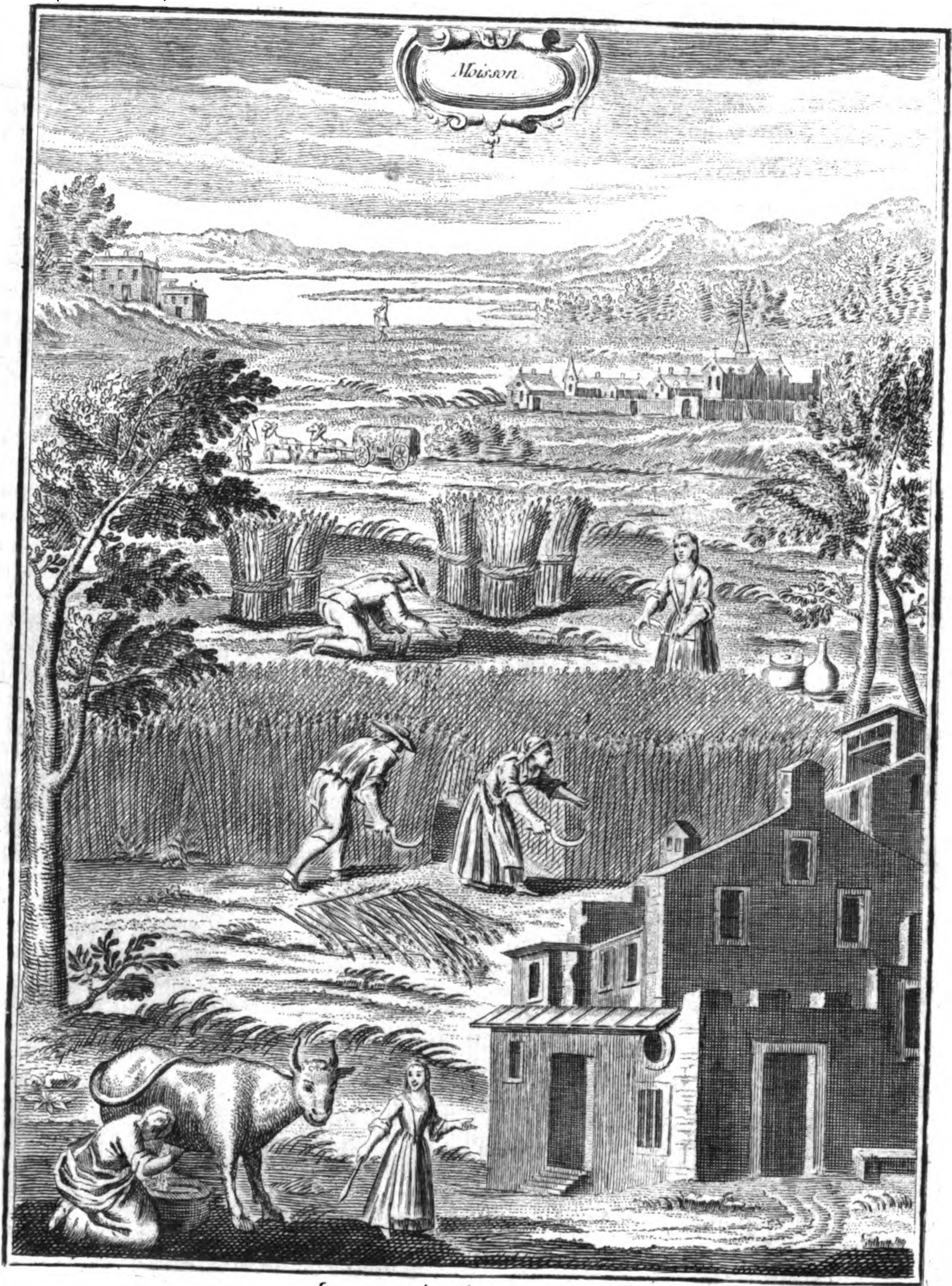
Quand les bleds sont presque mûrs, & la moisson prête à se faire, elle est quelquefois dérangée par des pluies qui ne laissent pas, pour ainsi dire, le tems de couper & javeler le grain, ou qui le font germer: auquel cas il faut prévenir les orages, ou enlever le bled entre deux pluies, après un bon vent qui l'aura ressuyé, sans le laisser javeler, sur-tout quand il a été bien mûri par la chaleur de la saison.

Les gros vents sont encore un obstacle assez ordinaire à l'abondance de la moisson, parce qu'ils secouent en peu de tems une bonne partie du grain, sur-tout dans les côteaux voisins de la mer & aux endroits exposés. Le plus sûr est d'y couper les grains sur le verd, un peu avant leur parfaite maturité.

ARTICLE IV.

Moisson des Bleds.

La moisson est la couronne de l'agriculture, la récompense des dépenses & des sueurs du Laboureur, l'espérance de sa famille, la sûreté du Maître, la vie & la richesse de tout l'Etat.



Imperat arvis alma ceres.

Elle se fait plutôt ou plûtard suivant que le grain est mûr : le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les Provinces méridionales de la France, on moissonne les bleds au mois de Juillet, & dans d'autres au mois d'Août : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Août*, pour dire faire la moisson.

Quand le Chef de famille voit que ses bleds approchent de leur maturité ; il doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les ustensiles nécessaires pour toute la moisson ; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier au plutôt & sans discontinuation, parce qu'on n'est assuré de ses grains que quand on les a dans sa grange. On ne doit point épargner le nombre des Moissonneurs : il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de soleil pour tout perdre ; d'autant que les grains étant secs & chargés, sont également faciles à verser, à brûler & à égrener. Dans quelques pays, on appelle les Moissonneurs, *Aoûteurs*, & *Calvaniers*, ceux qu'on loue pour engranger les grains.

Il est tems de les moissonner, quand on voit qu'ils deviennent également blonds & jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils soient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laissant trop sécher sur pied, il se perd une bonne partie du grain sur le champ, & ce qui reste ne grossit plus à l'aire ou à la grange, comme il fait quand on l'a cueilli avant qu'il soit séché sur pied.

Le meilleur tems pour moissonner est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée, dont les épis sont alors imbibés, les conservent, enflent le grain, & empêchent qu'il ne s'égrene autant qu'il feroit, s'il étoit bien sec, & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'escourgeon est le premier grain qu'on moissonne ; on le scie dans le mois de Juin ; le seigle environ trois semaines ou un mois après ; ensuite le méteil, l'épeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Août, en même tems que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y est bien formé. On fait la récolte du sarrasin depuis la fin d'Août jusqu'au douze Novembre, selon le tems qu'on l'a semé : il est trois ou quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds le maïs mûrit en trois mois ; & il lui en faut bien quatre dans nos climats tempérés.

Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela se connoît quand on le trouve dur au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charie à la grange ; ensuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour les donner aux vaches l'hiver.

On arrache le millet & le panis de même que le maïs ; on les fait sécher en tuyaux au soleil, & après cela ils se conservent plus long-tems qu'aucun autre grain. Dans la plûpart des endroits où il vient du millet, on le cueille aussi-tôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le bled-sarrasin, & on *scie* les autres ; c'est-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Glanage.

La permission de *glaner* & de *grapiller* a été de tout tems ; elle est même de précepte divin ; mais elle n'est que pour les vrais pauvres, & principalement

pour ceux qui ne peuvent pas travailler : c'eſt les voler & flatter la pareſſe, que de le permettre à d'autres. Par un Edit de 1554, il eſt enjoint de punir, comme larrons, tous ceux qui, pouvant travailler, vont glaner au lieu de ſe louer aux Laboureurs pour aider à la récolte. Le glanage n'eſt permis qu'aux perſonnes âgées & tout-à-fait infirmes, aux petits enfans, ou autres qui n'ont point la force de ſcier ; & ils ne peuvent glaner qu'après que les Propriétaires, Fermiers & Dixmeurs ont enlevé leurs gerbes, à peine de punition. D'un autre côté, on eſt obligé de ſouffrir le glanage ; & même il n'eſt point permis de mettre les beſtiaux pâturer dans les champs nouvellement dépouillés, qu'après qu'on a laiſſé paſſer le tems ordinaire pour y glaner. Il y a des Coutumes qui accordent trois jours pour ce ſoulagement des pauvres ; mais ordinairement on donne vingt-quatre heures pour le glanage, avant de mettre les beſtiaux dans le champ. On doit dire la même choſe pour le grapillage des raiſins, des olives, des pommes & autres fruits de la campagne.

Chaume, *Eteule* ou *Etouble*.

On coupe le bled plus ou moins près de terre, ſuivant la longueur que l'on veut laiſſer au chaume. Les uns trouvent leur compte à laiſſer le chaume un peu haut ; & il y a des endroits où l'on coupe le tuyau de bled par la moitié, parce que l'étouble ſert à couvrir les maiſons & à chauffer le four : on l'emploie auſſi en litiere ou à pluſieurs petits beſoins du ménage, ou bien on en engraiſſe la terre en le brûlant ou le labourant avec le fonds, ſur-tout quand ce fonds eſt argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le chaume à la maiſon, le font couper à ras de terre, avec des ſerpettes, en forme de croiſſant, attachées au bout d'un bâton, qu'ils appellent, en certain pays, *eſtrapoires ;* de même qu'ils diſent *eſtraper*, pour dire couper le chaume. On l'arrache auſſi avec de bons rateaux à dents de fer : on en fait que les chevaux traînent dans les terres ſablonneuſes & unies. On met le chaume en meules pour s'en ſervir au beſoin. Ces ſortes d'ouvrages ſe font un peu avant l'hiver, quand on n'a rien de meilleur à faire : on n'emploie guères que des femmes & des enfans à cette menue récolte ; & ſi on ne veut point avoir l'embarras de la faire faire à ſes dépens, on peut l'abandonner à quelqu'un à moitié de profit.

On doit prendre garde que, dans certaines Provinces, il faut que le chaume ſoit cueilli avant la ſaint Remi ; & même il eſt néceſſaire, dès le quinze Septembre, d'y mettre quelques défenſes, c'eſt-à-dire, quelques épines, branches, *brandons*, ou bouchons de paille, pour avertir que le chaume eſt réſervé & retenu par celui qui jouit de la terre ; ſans cela, il ſeroit cenſé abandonné, & le premier venu pourroit en faire ſon profit publiquement : il y a même des Coutumes qui, ſuivant encore la loi de Moyſe, défendent de couper le chaume juſqu'à terre, & donnent trois jours aux pauvres pour le ramaſſer.

Il y a des perſonnes qui laiſſent le chaume fort court, & ils aiment mieux couper le bled bien bas, pour que le fouarre en ſoit plus beau ; car plus la paille eſt longue, plus elle eſt belle : on en fait non-ſeulement des litieres aux beſtiaux, des paillaſſes, &c. mais auſſi de belles nattes, ſoit pour mettre contre les portes & aux fenêtres, ſoit pour couvrir des eſpaliers & des couches : elle ſert auſſi à rempailler des chaiſes. C'eſt principalement le ſeigle qu'on coupe le plus bas qu'on peut, parce qu'il ſert à faire des liens de gerbes, des nattes, des chapeaux, &c.

Ceux qui ſont curieux de conſerver le gibier ſur leurs terres, y font ficher

cher des épines aussi-tôt que la récolte en est faite, pour empêcher qu'on y chasse.

Javelles.

A mesure qu'on scie le bled, on le laisse *javeller*, c'est-à-dire, qu'on le met sur terre par javelles ou traînées, étendues un peu au large, pour qu'il seche & grossisse, & que les gousses de bled se resserrent, & laissent couler moins de grain. On le met en gerbes ordinairement le lendemain; mais, quand le tems est humide, il faut souvent trois ou quatre jours pour le sécher; & alors il est à craindre que l'épi ne germe, ce qui donne un grain qui n'est point de garde, & dont le pain est massif.

Communément il faut sept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe; & on les lie avec du feurre de seigle. On amoncele les gerbes par dizeaux; & la dixme & le champart étant levés, on les charie à la grange ou à l'air, suivant la différence de l'usage du pays, comme nous allons l'expliquer en parlant du battage.

Le plutôt qu'on peut engranger, est toujours le mieux, parce que le bled grossit davantage en tas dans la grange, que quand il reste inutilement sur le champ: je dis inutilement, car il est toujours nécessaire qu'il y reste un peu en javelles, pour jetter sa premiere humidité, & se grossir de la rosée & du nitre de l'air.

Quand le tems est incertain, s'il tourne à la pluie, on doit se hâter de sauver tout le grain coupé, & n'en point abattre d'autre, de peur qu'il ne germe en javelles: il court moins de risque sur pied qu'abattu; & c'est pourquoi, dans bien des cantons, on lie & on enleve le bled aussi-tôt qu'il est scié, sans le laisser javeler, pourvû qu'il soit bien mûr & bien sec.

On scie le bled, même sur le verd, quand on craint de gros vents qui le feroient verser ou qui l'égreneroient.

Si le bled, qu'on a moissonné, n'est pas tout-à-fait mûr, soit parce qu'il aura crû à l'ombre, soit parce qu'on aura été forcé de moissonner par un mauvais tems ou autrement, on expose les gerbes au soleil pendant vingt-quatre heures de suite, les épis en haut & bien éparpillés, afin que le soleil les mûrisse plus vîte & également: au bout de ce tems, on les engrange pour vingt-quatre heures, ensuite desquelles on les met de nouveau au soleil, & on les en retire après un espace pareil, afin qu'ils mûrissent doucement sans être trop pénétrés. On continue ainsi de jour à autre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mûrs. Il y a des gens qui laissent dans la campagne les gerbes qui ne sont point assez mûres; ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épis tournés du côté du nord; & quand le soleil est couché, ils les désamoncelent, & les mettent les unes près des autres; l'épi en haut, pour passer la nuit; le matin ils les couchent par tas, comme la veille, pour recevoir le soleil, quand il y a apparence qu'il paroîtra, sinon il ne faudroit point les coucher; & ils continuent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient toutes mûres; mais on ne les laisse exposées continuellement, que quand le beau tems est sûr, sinon il vaudroit mieux les engranger; encore cette pratique n'est-elle bonne & sûre que dans les pays chauds.

Dixme.

La dixme est de droit positif & local, c'est-à-dire, qu'elle dépend entiérement de la possession & de l'usage de la Paroisse, tant pour sa quotité, que pour la nature des productions qui y sont sujettes. Cependant sur celles dont elle est dûe, elle se perçoit avant toutes choses, & est exempte de tous frais, même du liage;

& quand le Curé n'en a que la tierce, il a le droit de choisir le premier, avant tous autres Décimateurs. Les Particuliers ne peuvent pas posséder de terres exemptes de la dixme ecclésiastique, eussent-ils titre suivi de quatre-vingts ans de possession, à moins que celui qui la leur demanderoit, ne fût le représentant de ceux qui l'auroient aliénée, ce qui est conforme aux Arrêts des 16 Mai 1637, & 11 Février 1641, rapportés au Journal des Audiences.

On ne doit réguliérement commencer la moisson qu'après un ban ou annonce publiée au Prône de l'Eglise paroissiale, ni lever les grains ou fruits qu'après avoir fait appeller les Dixmeurs pour compter les gerbes & lever leur dixme, par trois cris différens, & encore une heure après le dernier de ces trois cris, à moins qu'il n'y ait éminent péril, soit par orage, tonnerre ou pluie: en ce cas, on peut enlever, même les Dimanches & Fêtes, pourvû qu'on ait appellé les Dixmeurs par trois fois, & qu'on leur laisse leur dixme sur le champ; car ils ont droit de la choisir, en commençant par tel endroit du champ que bon leur semble, à la charge de suivre jusqu'à la fin; mais ils ne peuvent pas entrer dans le champ, & prendre leur dixme à leur fantaisie, en l'absence de celui à qui les grains appartiennent, de même qu'il ne peut pas les enlever à leur préjudice, avant le lever du soleil ou après son coucher.

Engrangement.

Dans les siécles reculés, on battoit les grains tout à l'air avant de les serrer; & l'on se servoit ordinairement de bœufs pour les fouler: mais cet usage ne se pratique plus guères, comme je le dirai en parlant du battage.

La grange doit être placée sur un terrein un peu élevé, afin qu'elle puisse profiter du vent qui est nécessaire pour rafraîchir les gerbes: il est pourtant bon de prendre garde que les menues pailles, que le vent emporte quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelqu'autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans les jardins, où, sans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feuilles & aux fruits des arbres & plantes, & les desséchent. On entasse les gerbes dans les travées qui sont aux deux côtés de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire.

Quand la grange est trop grande pour ce qu'on dépouille de bleds, on y met les mars à part dans une des travées.

Dans les pays ou domaines riches en grains, on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les mars, & une troisiéme pour les fourrages.

Lorsqu'on a trop peu de bâtimens pour mettre à couvert tout ce qu'on dépouille, on le met en pailliers dans la basse-cour. Il y a même beaucoup d'endroits où on laisse les grains dans la campagne, ajustés en meulons, si proprement, qu'ils n'ont rien à craindre de la pluie, d'autant qu'on les couvre de genêts, joncs, roseaux ou pailles; ce qui se fait sur-tout pour les vesces ou autres fourrages.

Sueurs du Bled.

Le peuple appelle *sueurs*, les exhalaisons de feu & d'air qui sortent des gerbes du bled, ainsi que du foin nouvellement mis en tas. Quand le tout est sec, ces exhalaisons se dissipent sans danger, quoiqu'elles soient quelquefois lumineuses: mais, si le tas est humide, le feu & l'air, arrêtés par cette humidité, l'échauffent au point de pénétrer & de pourrir le tas, quelquefois même de l'embrâser.

Pour prévenir cet accident & ses suites, quand les pluies fréquentes forcent le Laboureur à renfermer sa moisson sans l'avoir pû sécher, il met au cœur du

tas, deux ou trois fagots d'épines, pour donner de l'eſpace, ſans riſque, au jeu du feu & des exhalaiſons.

Le grain même a auſſi ſa ſueur : de-là vient que le bled trop nouveau n'eſt pas bon en ſemence, & ne fait pas du pain ſi ſain, ni tant de profit, que quand toute l'humidité en eſt emportée : il faut donc le laiſſer ſuer & ſe purger lui-même, ou l'expoſer au ſoleil.

Il y a des années ſi humides, qu'il germe dans l'épi, & on eſt obligé de le battre & de s'en défaire au plutôt; car, s'il n'eſt employé bien vîte, le feu s'y met ſi vivement, que la chaleur feroit ſuffiſante pour cuire des œufs. Cela arrive auſſi à la farine, ſur-tout quand c'eſt du bled nouveau qui n'a pas reſſué : c'eſt ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four; elle a beſoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire : le pain en eſt plus lourd; & s'il a meilleur goût, il eſt conſtant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il ne faut battre le bled de garde, que trois mois après qu'il eſt engrangé, parce que, quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il ſe perfectionne pourtant toujours dans la grange.

A l'égard du bled de ſemence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moiſſon, vaut mieux, pour cet uſage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled ſue, & ſe mûrit bien plus vîte quand il eſt en grain, par tas dans le grenier, que quand il eſt reſté en épis dans la grange.

Les Gaſcons & les Provençaux font même plus : de peur que le bled, gardé en gerbes, ne s'échauffe trop, (ce qui le rend ſujet à la vermine & aux inſectes) ils laiſſent ſécher leurs gerbes ſur le champ même où elles ont été recueillies, & ils les battent enſuite ſur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein champ : on la fait, comme nous l'avons dit, de celles des granges, page 12, & on l'arroſe de ſang de bœuf, mêlé avec de l'huile d'olives, pour l'unir enſuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit ſe perdre, & les fourmis ſe cacher. Quand le tems eſt incertain, on a, dans quelques endroits de ces Provinces, des appentis ſous leſquels on met les gerbes à couvert, & ſous leſquels on peut auſſi les battre en cas de néceſſité. Les Italiens appellent ces appentis des *nubilaires* : par ce moyen, eux & les Gaſcons qui les ont imités, n'ont beſoin que de greniers, & non de granges. Mais dans nos Provinces plus tempérées, on ne s'aviſe point de faire ni appentis ni aires à bled dans les champs, ſoit parce que le grain ſe perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de riſque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur eſt plus forte, ſoit parce que le beau tems ne nous eſt pas aſſez ordinaire pour les travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ce pays moins nébuleux, ſoit enfin parce que nous trouvons mieux notre compte à manœuvrer nos bleds chez nous mûrement, & quand nous voulons.

Mais auſſi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-tems, à cauſe qu'elles s'échauffent enſemble, & engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres inſectes qui les rongent & les gâtent. Au ſurplus, le bled de ſemence étant battu de bonne heure, par la raiſon que nous en avons donnée, c'eſt au Maître de la maiſon à être attentif & entendu pour faire battre & diſtribuer à propos le ſurplus de ſon bled, ſuivant qu'il en ſera tems, pour le

grain, pour les besoins de la maison, pour l'occupation de ses gens, ou pour le bon débit de sa marchandise. C'est ordinairement l'hiver qu'on bat en grange; & on doit prendre garde que les battans, sur-tout ceux qui sont à la tâche, ne laissent pas de bled aux gerbes, & qu'ils ne fassent ni entrepôts, ni trous à la grange, pour en voler le grain.

La meilleure maniere de battre le bled est au fléau : il ne laisse presque aucun grain aux épis; & ce battage est bien plus aisé, plus simple, plus prompt, avance davantage, embarrasse & coûte moins que les autres manieres; telles que sont celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs; ou de les leur faire broyer sous des cylindres ou des traîneaux, comme on fait en Gascogne, en Espagne, en Italie, ou bien encore de les faire fouler & couper, comme on fait en Turquie, par deux grosses planches épaisses de quatre doigts, & garnies de pierres à fusil tranchantes traînées par un bœuf; ce qui sépare en un moment les épis d'avec la paille. Je ne dirai rien davantage sur ces différentes manieres de battre les bleds; de même que je n'ai point parlé de celles de les moissonner. Le grand usage est, comme je l'ai déja dit, de les *scier* avec des faucilles dont le fer, tourné en demi-cercle, a des dents plus fines que celles des scies. Il y en a qui font ces fauciles tranchantes : d'autres, au lieu de faucilles, y emploient la faulx : d'autres, des peignes de fer avec lesquels ils cueillent facilement les épis quand ils sont bien élevés, & qu'il n'y a guères de tuyaux; car il ne faut pas s'en servir quand les bleds sont fort épais : d'autres enfin se servent de javeliers, qui sont des espéces de ciseaux faits uniquement pour couper le bled : ils sont composés de plusieurs chevilles en façon de rateaux, sur lesquelles le bled tombe à mesure qu'on le coupe.

Quand il est battu, on le vanne bien, & enfin on le crible pour le nettoyer de toutes pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il est bon de se mettre à l'air pour vanner, afin que le vent, qui ne doit pourtant pas être trop fort, détache mieux, & emporte les pailles & la poussiere. Plus le grain est net, mieux il se garde, & il est bien moins sujet aux insectes.

Le bled nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reste de sa chaleur se dissipe. Nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, airé, percé & préparé pour la conservation des grains : c'est pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Le seigle se bat sur le poinçon, pour en conserver la paille.

Machine angloise pour battre le grain. C'est un composé de plusieurs piéces de bois faciles à mouvoir par le secours de quelques ressorts, qui servent à battre toutes sortes de grains. Dans une minute, la machine donne treize cens vingt coups, c'est-à-dire, de compte fait, autant que trente-trois hommes vigoureux en peuvent donner dans le même espace de tems; & comme elle va toujours, au lieu que les hommes sont obligés de se reposer, on compte qu'en un jour elle peut faire l'ouvrage de quarante hommes. Elle ne prend pas plus de place que deux hommes qui battent suivant la méthode ordinaire; & qui plus est, elle nettoie si parfaitement la gerbe, qu'elle en tire six pour cent plus que le fléau. Pour la faire agir, on se sert d'un cheval, ou d'une voile au vent, ou bien on en attache la manivelle à une meule de moulin, qui lui communique tout le mouvement dont elle a besoin, sans être retardée dans le sien.

Pailles ou *Fourrages*.

Les pailles doivent être converties en engrais pour la terre même sur laquelle

elles ont été dépouillées; ce qui se fait par la nourriture des bestiaux & par les fumiers. C'est une clause de style de tous les baux des biens de campagne; & les Fermiers doivent laisser les pailles & les pailliers quand ils sortent. Durant le cours de leurs baux, ils doivent fumer la terre à proportion de ce qu'ils y ont dépouillé, c'est ce qu'ils appellent, rendre à la terre ce qui en provient: & quoiqu'ordinairement le cent de gerbes de bled converties en engrais donne seize charretées de fumier, & les mars la moitié; cependant l'usage le plus général à cet égard est que le Fermier doit rendre, à la terre qu'il a récoltée, ou laisser dans la basse-cour quand il sort, huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de bled qu'il a dépouillé, & quatre charretées pour chaque cent d'avoine; car les autres mars ne donnent point de fumier. C'est par cette conversion proportionnelle de pailles en fumiers, qu'on rend à la terre ce qui en provient. Il faut veiller sur les Fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernieres années de leurs baux, que les premieres; autant les terres éloignées que les plus proches; & autant les mauvaises que les bonnes, proportion gardée: sur-tout qu'ils ne vendent, ne brûlent & ne détournent point leurs fourrages, principalement la derniere année; & qu'en sortant de la ferme, ils n'en emportent pas plus qu'ils n'y en auront apporté en entrant. Pour prévenir toute dispute, il est bon d'en fixer le nombre par le bail.

Dans les années abondantes en fourrages, on achete des bestiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

Les grosses pailles servent à la nourriture & aux litieres des chevaux, bœufs, vaches & autres bestiaux, sur-tout celle de froment; & quand on leur donne de la paille d'orge, il faut avoir soin d'en ôter l'épi, parce que la balle barbue de ce grain, entrant dans leurs dents, pourroit les empêcher de manger.

La paille de froment, battue & dépouillée de son grain, se donne par gerbes aux bestiaux, principalement aux chevaux, la nuit & le jour, outre leurs ordinaires d'avoine; & quand ils l'ont bien tirée au ratelier, ce qui en reste leur sert en litiere. Ces gerbes se vendent assez cher près des grandes villes; encore plus, près des armées, & dans tous les pays de pâcages où les fourrages secs sont rares, sur-tout l'hiver & jusqu'à la moisson, principalement dans les années seches, où les foins & herbes ont peu donné.

Lorsque je parle de vendre des gerbées, je l'entends des Curés, des Fermiers de dixmes de champarts, & de tous autres à qui il n'est pas possible de consommer en engrais tout le fourrage qu'ils dépouillent; car, quand cela se peut, il y a toujours plus de profit à le faire qu'à les vendre; même en tems de cherté: les bestiaux qu'on en nourrit, & les fumiers qu'on en fait, mis sur nos terres, nous rapportent bien davantage. Les bons Fermiers, loin d'en vendre, achetent des dépouilles, louent des dixmes & des champarts, afin d'avoir plus de fourrages; ils achetent même des bestiaux exprès pour les consommer: par-là ils font de bonnes levées ou ventes de bestiaux gras, & ils ont toujours leurs terres bien fumées & fécondes

C'est aussi pourquoi tous les Propriétaires ont intérêt que leurs Fermiers ne vendent point leurs fourrages: il faut veiller principalement sur ceux qu'on voit en état de se laisser tenter par le haut prix, sur-tout dans les dernieres années de leurs baux.

Dans bien des endroits on hache la paille pour la donner aux bestiaux: ici on la leur sert en litiere, après qu'ils l'ont fourragée dans le ratelier.

La grande paille sert aussi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillasses & des nattes, empailler des chaises, &c.: mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battue; & comme la paille de seigle est la plus longue,

& par conséquent la meilleure pour ces sortes d'usages, on en bat seulement les épis, en les tenant par poignées penchés sur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain, sans briser la paille : on l'appelle du *gluy*, ou simplement *feurre long* : on la vend ordinairement par *nombres* ; & un nombre ou *grosse* est de douze douzaines de bottes. Le foarre de seigle sert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conserve les pailles sur des perches sous quelques appentis, angards, écuries, granges ou greniers ; ou bien on les met en meules dans la basse-cour ou ailleurs, où elles ne puissent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, de crainte du feu.

A l'égard de la *balle* ou pellicule qui enveloppe le grain, & que les fléaux, le van & le crible en séparent, les Laboureurs l'appellent *la menue paille* : on la mêle avec l'avoine des chevaux ; & ces menues pailles sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux, on les donne aussi en bûvées aux vaches : elles servent encore à mûrir & garder les fruits. Les Espagnols & les Italiens ne font que couvrir de balle la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été.

Moissonneurs ou *Calvaniers ; Corvées qu'ils doivent faire.*

Dans la plûpart des campagnes, comme les domestiques ne suffisent pas pour tout le travail de la moisson, on prend en outre des gens de journée, soit de la Province, soit du dehors, qui viennent se louer pour aider à faire la récolte : on les appelle Moissonneurs, Aoûteurs & Calvaniers, selon les Provinces. Il faut connoître & distinguer les bons travailleurs : on les loue ordinairement à tant par arpent de récolte, ou par un prix total pour toute la dépouille qu'on a à faire : on les nourrit & couche pendant la récolte, & il est bon de convenir de la qualité & quantité de la boisson qu'on leur donnera : mais outre le prix & la nourriture convenus, ils prélevent communément un certain nombre de gerbes qu'ils appellent leur *gagnage*, qui est ordinairement le treiziéme ou le quatorziéme dixeau du produit de la moisson ; & le Fermier ou Maître, pour qui ils travaillent, le leur voiture chez eux quand ils ne demeurent pas loin. Les Moissonneurs ont toujours soin de faire leurs gerbes de gagnage du meilleur grain & plus fortes que les autres ; à quoi il est bon de veiller pour empêcher l'excès : ils les prétendent mal-à-propos exemptes de dixmes ; de même qu'ils prétendent sans raison, que les Décimateurs leur doivent quelque petite chose pour les liens & autres frais & soins d'aménagement des gerbes de dixmes.

Les Moissonneurs, qu'on paye en grains de leur moisson, outre le travail actuel de la récolte, sont assujettis par l'usage à faire *gratis* plusieurs autres ouvrages nécessaires pour l'abondance de la moisson à laquelle ils participent. Ces ouvrages s'appellent les corvées des Aoûteurs, & le plus ou le moins s'en régle par l'usage du lieu & des environs. Ils consistent, la plûpart, à vuider, charger & répandre sur les terres les fumiers de la basse-cour & des écuries, étables & bergeries ; à épierrer & émotter les terres destinées à porter du lin ; clorre les haies à la fin de l'hiver ; échardonner les avoines ; arracher le chanvre, tant femelle que mâle, &c. Ces corvées se font ordinairement par avance pour la récolte prochaine, à laquelle les Moissonneurs esperent avoir part : & comme elles présupposent, entr'eux & le Maître ou Fermier, au vû & sû duquel ils travaillent, une convention de louage dont le profit est incertain, elles forment un engagement réciproque pour le reste de la récolte jusqu'à sa fin, qui est l'engrangement

Je mettrai à la fin ce Chapitre le coût ordinaire de ce qui se fait à prix d'ar-

gent; car, en bien des endroits, on paye les Moiſſonneurs en argent, ſoit en tâche à l'arpent, ou à la journée: & en ce cas, ils n'ont à faire aucune des corvées dont on vient de parler.

Lorſqu'on les paye en grains, la quotité de ce qu'on leur en donne, varie ſelon les lieux & le terrein: par exemple, dans la Breſſe, où les biens s'afferment ordinairement à mi-croît, le ſalaire, qui ſe donne en grains aux Moiſſonneurs, s'appelle *meſſeures* ou *aſſaneures*. Quand le fonds de la métairie eſt d'un grand revenu, le Métayer ſe charge de moiſſonner, ſans prétendre d'autre récompenſe que ſa moitié des fruits: mais, dans les lieux ſtériles, les Grangers ou Métayers ne ſe chargent point de faire la moiſſon; ils prennent un nombre ſuffiſant de Moiſſonneurs étrangers, qui ont pour leur ſalaire l'onziéme gerbe en chaque champ. Lorſque les gerbes ſont faites, le Dixmeur vient les compter & leve ſa dixme ſuivant l'uſage du lieu: enſuite le Granger ou Métayer vient, & prend pour lui une gerbe, qu'on appelle le *diziapart*, c'eſt-à-dire, que Dieu y ait part; puis il en compte dix & laiſſe l'onziéme pour les Moiſſonneurs; après cela, il recommence & donne toujours l'onziéme aux Moiſſonneurs, qui mettent leurs gerbes en un monceau ſéparé, que les gens des champs appellent la *maie des meſſeures;* & le Maître n'y prend rien, quand même les valets du Granger ou du Métayer auroient été des Moiſſonneurs, à moins qu'on ne ſoit convenu autrement.

Article V.

Moyens de conſerver le bled, & de le garantir des inſectes.

Les bleds des années ſeches & moins pluvieuſes pendant les mois de Juin & de Juillet, ſont beaucoup plus de garde que ceux des autres années. Le bled de garde ne ſçauroit être trop ſec quand on le ſerre; il eſt bon même qu'il ait été expoſé trois jours au ſoleil avant de le porter au grenier. La place étant bien nette, arroſée de vinaigre & de fiel de bœuf, & bien ſechée, on y met le bled à un pied de diſtance des murailles; par tas de deux pieds ou deux pieds & demi de haut, applatis par-deſſus plutôt qu'en monceaux, de peur que le grain ne s'échauffe: enſuite on frotte les murs du grenier avec de la lie d'huile, ou en les enduit de mortier fait avec de l'eau, dans laquelle on a mis tremper des racines & feuilles de concombre ſauvages, ou bien avec de la chaux détrempée dans de l'urine de brebis, qui eſt mortelle aux inſectes. On laiſſe ainſi le bled, les uns diſent ſans lui donner d'air; d'autre diſent au contraire qu'il faut que le grenier ſoit bien airé, & qu'on en doit ouvrir les fenêtres, de tems en tems, pour que le reſte de la chaleur du bled s'évapore, & pour rafraîchir le grenier; cela eſt effectivement plus plauſible & plus uſité. Il y a deux choſes eſſentielles pour la conſervation du bled. 1°. Qu'il ſoit bien ſec quand on le met au grenier; ce qui ſe connoît lorſqu'il caſſe net ſous la dent; car s'il ne fait que s'écraſer, il n'eſt pas ſec, & par conſéquent, point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & ſe corromproit bien vîte, & qu'auſſi-tôt la vermine s'y mettroit. 2°. L'entretenir toujours net, & pour cet effet, le remuer trois ou quatre fois par an, en le jettant en l'air avec la pelle, & le changeant de place; car la pouſſiere, l'humidité, les mauvaiſes odeurs & les chaleurs lui ſont également contraires: quelque ſec & bien conditionné qu'il paroiſſe dans le grenier, il ne laiſſera pas de s'échauffer, ſur-tout les premiers ſix mois; c'eſt pourquoi il faut d'abord le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours, en le jettant un peu haut en l'air, & donnant une petite ſecouſſe & un mouvement horizontal à la queue de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en maſſe, mais par grains ſéparés comme une eſpéce

de grêle : cette manœuvre, toute ſimple qu'elle paroît, eſt pourtant également néceſſaire & utile pour diſſiper toutes les ordures & la pouſſiere à laquelle le bled eſt très-ſujet, & pour faire que l'air le frappe, l'eſſore, le rafraîchiſſe, le ſeche, le tranquiliſe & le purifie.

Les greniers à bled doivent avoir leurs ouvertures au ſeptentrion ou à l'orient, point de lambris, des ſoupiraux au haut, & des clôtures aux fenêtres, pour garantir le bled des chats, des fouines, des oiſeaux, &c.

Quand le ver ſe met au bled, le meilleur reméde eſt de l'étaler au ſoleil, afin de faire crever l'inſecte, & le cribler enſuite.

Les premiers ſix mois il eſt bon de travailler le bled tous les quinze jours; dans la ſuite il ſuffit de le cribler tous les mois, & de le changer de place de tems à autre en l'éparpillant avec la pelle, afin que la pouſſiere, les ordures & l'air échauffé, s'en détachent & ſe diſſipent : après deux années il ne s'échauffe plus, & il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Il y a des Payſans qui jettent de la cendre de bois de chêne par-deſſus leur bled pour le conſerver : d'autres y mettent de l'abſinthe, de l'auronne ſeche, & des feuilles de joubarbe, de grenadier d'origan ou d'hiéble; d'autres mêlent un boiſſeau de millet parmi dix de bled, pour que la fraîcheur du millet qu'on ſéparera aiſément du bled, en le criblant, le garantiſſe de toute vermine & de toute échauffaiſon : il y a auſſi des gens qui environnent les monceaux de bled de terre blanche ou d'origan ſauvage, & qui répandent par-deſſus des grains de ſel de nitre & de ſon écume qu'ils ont bien pulvériſé & mêlé avec de la terre fort déliée, afin qu'aucun inſecte n'approche du grain.

D'autres encore ont ſoin de préparer avant la moiſſon, de la terre glaiſe qu'ils laiſſent repoſer en un lieu frais; & quand le bled eſt battu & bien ſec, ils le mettent dans des muids qu'ils couvrent d'un demi-pied de terre glaiſe : de cette maniere le bled ne craint rien des ſouris ni des oiſeaux, & il ſe conſerve pur & long-tems, pourvû qu'il ſoit bien ſec, & que le tonneau ſoit propre, de bon bois, bien enduit, & bien bouché, afin qu'il ne s'y engendre point de corruption au-dedans. C'eſt dommage que ces circonſtances, qui paroiſſent faciles à remplir, ſe trouvent pourtant réunis rarement : d'ailleurs l'exécution n'en eſt pas aiſée pour ceux qui ont de grandes récoltes. Ce procédé approche pourtant aſſez des obſervations théoriques qu'un Sçavant du ſiécle a propoſées pour conſerver les grains; car il eſt certain, comme il l'a dit, que c'eſt à l'humidité & à l'air qu'il faut rapporter tout le mal qui leur arrive, puiſque, quand ils en ſont préſervés, ils ſe conſervent parfaitement : mais, pour réuſſir à garder ainſi le bled en priſon, on doit conſidérer la nature du ſol, non-ſeulement parce qu'il y a des grains qui ſont plus propres à être gardés que d'autres, mais encore parce qu'il y a des terres d'une nature propre à conſerver certains corps, & à les préſerver de la corruption.

Avec moins de précaution, on a vû dans la Suiſſe garder des bleds juſqu'à cent ans, en les laiſſant dans l'épi. Il eſt certain que, quand on eſt obligé de ſerrer le bled dans un lieu humide, il vaut beaucoup mieux le laiſſer en gerbe, parce que la paille & l'épi en abſorbent l'humidité. Il y a des Laboureurs qui ne font point vanner ni nettoyer le bled, mais ils le laiſſent mêlé avec la balle; ce qui le conſerve aſſez long-tems, ſans qu'il ait beſoin d'être travaillé.

On a vû auſſi de nos jours dans la Citadelle de Metz, des magaſins de bled conſervé depuis 1578 juſqu'en 1707 : on l'y avoit amaſſé par tas extrêmement grands, au-deſſus deſquels il s'étoit formé une croute épaiſſe d'un doigt & demi, ſi dure, qu'un homme s'eſt promené deſſus ſans la rompre. De même on a vû à Sedan des magaſins ſouterreins taillés dans le roc & aſſez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-conſidérables de bled, couverts d'une croute dure &

& épaisse d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs du tas : le grain qu'on tira de dessous une de ces croutes se trouva gros, beau, & fit d'excellent pain : ce sont ces sortes de croutes qui contribuent le plus à la conservation du bled, parce que, comme on ne fait amas que de celui qui est bien sec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchet ; & cette croute le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air, qui est le destructeur de toutes choses. On a trouvé aussi des hiébles dans ces tas de bled, parce que les hiébles le conservent net de tous insectes.

A Châlons-sur-Saone, il y a des greniers publics, où l'on conserve des grains trente & quarante années ; pour cela on choisit le meilleur & le plus beau bled qu'on puisse avoir : après qu'à force de le travailler il est bien depouillé de son humidité, de sa chaleur & de toutes sortes d'ordures, qui pourroient en altérer la masse, on le met par tas aussi gros que le plancher peut le porter ; on saupoudre tout le tas avec de la chaux vive, réduite en poudre très-fine, on la répand également par-tout jusqu'à la hauteur d'environ trois pouces ; puis, avec des arrosoirs on humecte la chaux, qui, se liant fortement avec le bled, forme une croute, à travers de laquelle les grains de la superficie du tas germent & poussent une tige d'environ un pied & demi de haut ; il n'y faut point toucher, & elle périt l'hiver : on n'entame ces tas que quand la nécessité presse les habitans d'en ouvrir la croute, & on y trouve le bled aussi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Ces sortes de magasins & de croutes sont fort en usage dans tout le pays Messin ; ils les font même dans des souterreins, & à la faveur de la croute, le bled se conserve plus de cent ans : mais il faut remarquer qu'il doit avoir été travaillé deux ans avant que d'être ainsi serré.

Il se trouve dans le Quercy, pays abondant en grains, certaines carrieres de sable dans lesquelles on enfouit le bled : après avoir fait un lit de paille au fond, on y jette le bled qui s'y refoule & s'arrange : quand ces puits sont pleins, on y met de la paille au-dessus, puis on couvre le tout de terre. On en use à peu près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet usage. En Pologne & en Hongrie, sans trop choisir, on creuse une fosse quarrée dont on bat la terre au fond & aux côtés, ensuite on les garnit de planches, tant pour soutenir les terres, que pour tenir le bled à sec ; on les en remplit, on les recouvre, & l'herbe croît sur les greniers. Outre que cette maniere conserve le grain, elle le met encore en sûreté dans les pays sujets à de grandes révolutions ; & il est assez ordinaire d'en user de la sorte, dans les endroits où l'on fait la guerre. Le bled, ainsi conservé, souffre moins de déchet que les autres ; mais, quand une fois les magasins sont ouverts & exposés à l'air, il faut les vuider au plutôt ; & les grains qu'on en tire, ont besoin d'être travaillés comme s'ils étoient nouveaux ; autrement, ils se gâteroient bien vîte. Il y a encore une différence de ces bleds conservés en terre d'avec les autres, en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & est en même tems plus nourrissant.

Mais, comme les maniéres les plus simples & les plus communes sont presque toujours les meilleures, ou du moins les plus aisées, j'en reviens à ce qui se pratique ordinairement & généralement pour conserver le bled, c'est de le remuer bien & souvent ; & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de tems en tems.

Cribles.

Il y en a de deux sortes, le crible de main & le crible à pied.

Tout le monde sçait que le crible de main est un instrument composé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond est une peau

tannée & toute percée de trous serrés & de figures différentes, pour nettoyer le grain qu'on passe à travers, sur-tout le bled avant de l'envoyer au moulin. On suspend ces cribles en l'air avec des cordes, pour avoir moins de peine à les remuer.

Mais c'est du crible à pied dont nous avons ici besoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de tems pour cribler tout son bled avec des cribles à la main, ou suspendus. Les cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plûpart des grands greniers & chez les Marchands de grains) sont composés d'une tremie ou auge élevée, dans laquelle on verse le grain, qui coule de-là sur quelques petites planches de bois, & ensuite sur plusieurs rangs de fil d'archal, mis à côté l'un de l'autre, qui composent tous ensemble une espéce de longue grille fort serrée qui est posée obliquement. Le bon grain, qui a plus de poids & qui est le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaisseau qui est en bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la poussiere, l'ivraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou passent au travers du fil-d'archal, & tombent dans une longue poche de peau qui est dessous; & ainsi le bled se nettoie & s'évente. Les criblures qui sont tombées dans la poche sont excellentes pour la volaille : avant que de les leur donner, on peut encore les passer par le crible pour ôter ce qui peut y être de bon grain. Ordinairement on met deux cribles en pied à côté l'un de l'autre; & après que le grain a coulé sur le premier, on le fait encore passer par le second, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Insectes ennemis du Bled.

Outre les précautions ci-dessus, il est nécessaire encore de faire ce qui suit : mettez un peu de paille hachée dans de la boue de lie d'huile; faites-là un peu sécher & la paitrissez, puis enduisez-en toute l'aire du grenier; ensuite jettez de la lie d'huile par-dessus tout ce que vous aurez luté : quand l'enduit sera bien sec, mettez-y vos grains; & pourvû qu'ils ne soient point échauffés, les rats, les calendres ni les autres insectes n'en approcheront pas.

Si, malgré tous ces soins, les *calendres*, (qu'on nomme autrement *charansons*, *pates-pelues*, ou *chate-peleuses*, en Latin *curculiones*,) les hannetons, les fourmis & autres insectes rongent & gâtent votre bled, voici plusieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout, ensuite mettez-les sur votre tas de bled, & enfoncez-en quelques-unes dedans, pour que les bêtes ennemies, à qui la forte odeur de l'ail est contraire, crevent ou s'en aillent : il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains; les insectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent, & fort souvent tout le long des planches, ensorte qu'elles en sont toutes couvertes en peu de tems; alors on secoue les planches sur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de bled, comme auparavant, jusqu'à ce qu'on ne voye plus d'insectes. Ces planches ainsi frottées font effet pendant sept à huit jours, au bout desquels on les refrotte d'ail, pendant qu'on remue le bled avec la pelle, aussi frottée, & on y remet les planches, si on veut comme auparavant, ne fut-ce que pour empêcher les calendres d'en approcher.

Ou bien, prenez des hiébles & les répandez sur le bled & autour; ensuite mettez de l'huile d'aspic & du mercure ou vif-argent dans un pot, frottez-en la pelle avec une aîle d'oiseau, & renouvellez à mesure que la matiere se dissipera en remuant le bled. L'hieble est une herbe qui a la tige quarrée & noueuse; ses feuilles sont comme des aîles, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées; ses

fleurs & ses grains comme le sureau, auquel toute la plante ressemble beaucoup : elle croît dans les masures, auprès des fossés & dans les terres nouvellement labourées ; & elle fleurit en Juin & Juillet. L'hieble est spécifique, entr'autres pour empêcher que les calendres ne se mettent dans le bled ; c'est pourquoi on trouve souvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magasins.

Il y a des personnes qui prétendent que la vaisselle d'étain, mise dans les grains, les garantit aussi de toutes sortes d'insectes. On attribue la même qualité aux ais de cormier mis dans le tas de bled. D'autres y mêlent un dixième de millet ; ou bien on prend de la saumure de porc salé, on en répand tout autour du tas de bled où il y a des insectes, & on y fait un cercle de saumure de quatre doigts de large, c'est un appas qui les attire bien vîte ; & quand on y en voit un grand nombre, il est aisé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il est aisé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier ; elles ne s'attachent, disent-ils, qu'à manger les insectes, & ne prennent pas un seul grain, qu'elles n'y voient plus aucune bête.

Il y a aussi d'autres gens qui ne font qu'étendre, au soleil, le grain attaqué d'insectes, après l'avoir criblé ; l'ardeur du soleil fait mourir les bêtes, ressuie & rafraîchit le grain ; ensorte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en observant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours, s'il n'y a pas encore quelques bêtes ; il faut le laisser exposé au soleil tout le long du jour, jusqu'à ce qu'elles soient toutes mortes.

Comme ces vermines se mettent aussi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moisson, on doit y faire coucher les moutons un mois ou six semaines avant la récolte ; l'odeur, qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces bestiaux, détruit ou écarte les insectes : ou bien laissez quelques gerbes de seigles seules dans la grange, pendant neuf ou dix jours sans les battre, & même sans y toucher, afin que tous les insectes aient le tems de s'y venir fourrer ; alors vous ôterez de la grange, & les gerbes & les bêtes qui s'y seront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un lieu écarté.

Voici un moyen pour détruire les charansons d'un tas de bled, & pour parfumer les greniers ou autres endroits où l'on met le grain ; & quoiqu'il soit très-simple, la réussite n'en est pas moins certaine.

Quand il s'agira de faire sortir ces insectes d'un tas de bled, qui en sera rempli, vous partagerez votre bled en plusieurs tas, & dans le milieu de chacun d'eux, vous laisserez une place vuide, capable de contenir un vase de terre ou de métal, qui puisse supporter un peu de braise ou de charbon allumé. Vous prendrez de l'huile fœtide de succin, ou huile puante d'ambre jaune, que vous verserez en médiocre quantité sur votre braise. Vous couvrirez votre vaisseau d'un autre vaisseau plus ample & plus large, renversé, & dont les bords seront soutenus sur des morceaux de tuiles ou carreaux, briques ou autres choses qui l'élevent de terre sans étouffer le feu ; ensorte que la fumée de l'huile puisse passer par-dessous le vase renversé, se répandre à l'entour, & pénétrer le bled, que vous jetterez, avec la pelle dessus votre vase renversé. Il se fera, autour de votre bled un cercle de charansons, que vous ramasserez, avec un balai ou une pelle, & que vous noyerez, à mesure, dans un chaudron d'eau bouillante. Ceux que vous ne pourrez prendre, sortiront du grenier ; & gare le bled de votre voisin, s'il n'a pas la même précaution que vous. On a, par cette simple opération, fait sortir, d'un tas de bled de quatre ou cinq septiers, plein trois vaisseaux de charansons. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que les insectes ont quitté le bled, il est nécessaire de le bien remuer & cribler, en laissant les fenêtres ouvertes pen-

dant quelques nuits : on peut être assuré que le bled ne contractera aucun mauvais goût.

Quant aux lieux qui ne seront point infectés de charansons, mais dans lesquels on aura dessein de mettre du grain, il faudra, pour les en préserver, les enfumer avec la même huile, & avoir soin de bien fermer les fenêtres, les charansons n'en approcheront point. Pour un grenier, tel grand qu'il soit, la dépense ne va pas à cinq ou six livres par an, ce qui est peu de chose en comparaison de la perte que causent ces insectes.

Commment purifier le Bled niellé ou noir.

Les pluies d'été froides & les gelées tardives produisent souvent dans les plus belles piéces de bled, des épis noirs & dont le grain se trouve quelquefois dur & pierreux ; mais ce noir n'est qu'à la superficie de l'épi, il se dissipe presque toujours au van & au crible, & il ne gâte point le reste de la masse, comme fait la nielle.

Lorsqu'on a du bled niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, (raison pour laquelle on le rebute très-fort dans les marchés) il faut le bien laver avant que de l'envoyer au moulin, & pour en ôter la nielle & faire, par conséquent, du pain fort blanc, on doit avoir une espéce de bluteau, qui, au lieu de soies & d'étamines, soit environné de lames de fer blanc piquées & toutes percées du même côté ; à peu près comme une rape, dont le côté rude & mordant soit en dedans du cylindre du bluteau : à mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remue, les taches noires, & tout le mauvais s'attache à la rape, & par ce moyen, on a un grain très-pur. Cette machine, commode pour ôter toute la nielle du bled, est de petite dépense pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des Laboureurs qui, avant de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font aussi-tôt sécher au soleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés ; mais on n'a pas toujours le tems propre pour le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec : d'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & seché au soleil, perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les Meuniers & les Boulangers le connoissent très-bien au maniement ; il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier, en peu d'heures, le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra environ trente livres de bled ; puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la nielle, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau ; ensuite ils l'ôteront de la couverture, & la secoueront bien fort, pour en ôter la poussiere & les ordures qui s'y seront attachées ; après ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé tout le bled moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis sur les mesures de grains.

Quand on vend ou qu'on achete des grains, il faut prendre garde à la mesure avec laquelle on en fait la livraison, parce qu'elles ne sont pas toutes fidelles ; & outre cela, elles sont si différentes d'un lieu à un autre, que celui qui ne seroit

pas instruit de cette différence, se trouveroit souvent trompé. On doit aussi veiller à ne l'être point par les Mesureurs : quelques tours de main, quelques coups de genou donnés au boisseau, feront bientôt trouver du mécompte. Voyez ce qui sera dit ci-après sur cet article, au Chapitre du Commerce des grains.

Tromperie des Blatiers.

Les Blatiers, (espéce de petits Marchands ou Regratiers qui achetent du bled à un marché pour le revendre à un autre) sont gens suspects, sur qui il y a beaucoup à veiller; ils mêlent ou falsifient le bled; ils le fardent en mettant du bled corrompu, mouillé, niellé ou bis, sous un beau dessus; ils ont des secrets pour le faire renfler, le rendre frais & lui donner du poids, de la couleur & de la main; & c'est ce qu'ils appellent *blatrer.* Par exemple, pour faire augmenter la mesure des grains qu'ils vendent, sur-tout quand ils sont bien chers, ils prennent un gros grès qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boîte de fer qu'ils fourrent au milieu du monceau de bled, l'arrosent légérement, & ont soin ensuite de le passer à la pelle pour le faire rafraîchir. On connoît cette tromperie aisément en maniant le grain, parce qu'il est rude sur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de bled.

Un bon arpent de bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes peut rendre trois septiers mine.

L'arpent de bled le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent rendre deux septiers.

Un bon septier de farine de bled pese, avec le son, deux cens quarante livres, de même que le septier de bled non moulu. Le septier de farine fait ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain; & l'on tient qu'un boisseau de farine bien moulu, doit rapporter seize livres de pain, le boisseau de bled pesant vingt livres, suivant l'ordonnance & l'usage des vivres de l'armée, rend douze à quinze rations de pain cuit, de vingt-quatre onces chacune.

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens qui, pour n'être point embarrassés d'un grand nombre de domestiques ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire, à prix d'argent, la plûpart des ouvrages nécessaires à la culture de leurs terres : en ce cas, on donne communément, pour chaque labour, pour semer en bled ou en avoine, cent sols pour arpent; & lorsque les terres sont fortes & mal-aisées, on en donne davantage.

On donne aussi communément cent sols de chaque arpent pour le charriage du fumier sur les terres en bled; car on ne fume point ordinairement celles qu'on destine en mars. On achete la voie de fumier depuis vingt sols jusqu'à quarante. Pour le répandage du fumier, on le fait faire par des domestiques ou gens de journée.

Quand on fait faire ou rafraîchir les fossés dans & autour des terres, on donne dix-huit deniers, deux sols & six blancs de la toise des fossés & vuidanges des eaux; ou bien l'on y fait travailler à journées.

Pour échardonner & sarcler les bleds & avoines, on prend ordinairement des femmes à journées, à qui on donne cinq ou six sols par jour.

Pour le sciage du bled, on donne depuis quarante sols jusqu'à trois livres par

arpent. Si l'on paye en bled, il ne faut payer que sur le pied de ces prix.

Pour le fauchage des avoines & autres mars, on donne depuis quinze jusqu'à dix-huit sols par arpent; & pour l'écochelage & liage des gerbes, depuis six jusqu'à douze sols par arpent. Lorsqu'on fait scier les avoines, on donne ordinairement depuis trente jusqu'à quarante sols par arpent.

On donne pour le battage du muid de bled, cent sols & six livres; & pour l'avoine, quatre livres ou quatre livres dix sols.

Pour cribler le bled & l'avoine, on donne dix-huit à vingt sols par muid, & on nourrit le Cribleur.

Mais la bonne économie demande qu'on fasse tout par soi-même, pour occuper son monde & ses bestiaux, afin de faire aussi soi-même les profits & les grains que ceux qu'on paye font sur nous, & afin que tout soit fait, avec indépendance, en tems & saisons convenables.

CHAPITRE X.

Des Mars ou petits-Bleds, & Fourrages.

Les menus grains, qu'on appelle autrement les mars, parce qu'on les seme vers le mois de Mars, s'appellent encore *petits-bleds*, & en quelques endroits, *tremois;* parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. On les nomme aussi, dans certains pays, *marsois* & *marsès:* d'où vient le nom de *marsèche*, qu'on donne assez communément à l'orge.

Les mars viennent plus vîte, & ils ne demandent pas tant d'aprêts ni de soins que les vrais bleds; ils courent moins de risque, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre; ils sont nécessaires pour la nourriture des bestiaux & pour beaucoup d'autres choses, comme nous le dirons ci-après: on en fait même du pain dans le besoin. Les mars ne sont ordinairement estimés que la moitié des bleds, & la sole des bleds paye celle des jacheres.

Les petits-bleds ou menus grains, connus sous le nom de mars, sont l'avoine & l'orge. Les Laboureurs y comprennent la vesce, la dragée & autres fourrages qu'ils sement pour l'usage de leurs bestiaux. C'est de quoi je parlerai dans ce Chapitre.

On met aussi au nombre des mars, les légumes & racines qu'on cultive dans les terres labourables, tant pour l'homme, que pour les bestiaux. Ces productions feront le sujet du Chapitre suivant.

Le chanvre & le lin, que quelques-uns mettent encore au nombre des mars, auront leur Chapitre à part. Quant au sainfoin, senegré & autres fourrages vivaces, il me paroît plus naturel de les regarder comme herbages, & comme tels de les renvoyer à la suite des prés, puisque proprement les mars ne sont que les menus grains ou petits-bleds.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en mars avant de les ensemencer; mais, en condamnant leur paresse, j'ai expliqué, au Chapitre du Labourage, pourquoi il en faut donner deux; le premier avant l'hiver; le second, lors de la semaille.

La plûpart des mars, & généralement tous les menus grains, se plaisent dans les terres légeres; & il leur faut, de tems en tems, de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine, Avena.

I. L'avoine est celui des menus grains qui se seme le premier; elle est longue & menue, & naît sur des tuyaux minces, qui portent quelques feuilles étroites, à peu près semblables au chiendent; ou, pour mieux dire, elle ressemble au froment par les feuilles & le chaume, & au haut du tuyau est un épi où le grain est suspendu par de petits filets déliés, fort éloignés les uns des autres, qui penchent vers la terre en forme de petites sonnettes.

II. *Espéces*. Il y a deux sortes d'avoines, une cultivée & une sauvage. La derniere, qui est le *bromus* des Latins & des Grecs, croît parmi les légumes & les bleds; & c'est quelquefois du bled dégénéré; elle est toute semblable à l'avoine cultivées, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs : mais la cultivée est incomparablement meilleur, & c'est d'elle seule dont nous prétendons ici parler. L'enveloppe de l'avoine sauvage est terminée d'une arrête roulée en tireboure & coudée par le haut : cette arrête sert à faire des hygrometres, qui sont des instrumens, comme nous l'avons dit ci-devant, faits pour connoître la sécheresse ou l'humidité de l'air.

On appelle *folle avoine, averon*, ou *aueron*, celle qui est stérile & sans grain. Elle est dangereuse; elle se repeuple & infecte le champ, à moins qu'on ne l'arrache ou qu'on n'en coupe les tiges avant sa maturité. C'est *l'ægylops* des Grecs, & le *festus festucæ* des Latins; ils en semoient pour avoir du fourrage. Il y en a de plusieurs sortes, comme la coquiole & autres.

Dans les terres de l'Amérique septentrionale, vers le Canada & dans les petites rivieres dont le fond est de vase, il croît une autre espéce d'avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-dessus de l'eau. Ce grain se recueille en Juin, & est gros comme le nôtre; mais il est une fois plus long, & il rend plus de farine; elle est aussi bonne que le riz.

III. *Usages*. Pour revenir à notre avoine cultivée, que les Lyonnois & les peuples de l'Aquitaine nomment *civade*, elle sert principalement en France à nourrir les chevaux. On en fait aussi du pain dans les tems de disette; mais, quoique l'avoine soit plus nourrissante que l'orge dont on fait aussi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous servent d'aliment & de médicament en différentes manieres, l'usage le plus désagréable & le moins sain est d'en faire du pain. Cependant bien des Paysans n'en mangent point d'autres.

Le *gruau* n'est autre chose que de l'avoine mondée, c'est-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a fait sécher au four, & ensuite réduite en farine grossiere dans certains moulins faits exprès, dont on sépare le son sans bluteau. On fait avec le gruau des bouillons, des crêmes & des breuvages très-sains & fort usités, principalement en Carême : on les prépare comme nous l'allons dire des orges mondés, & ces précautions peuvent même suppléer, dans bien des rencontres, aux bouillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge. Le meilleur gruau nous vient de Touraine & de Bretagne.

Les Moscovites font distiller l'avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boisson au lieu de vin; & cette eau n'échauffe & n'enivre pas moins que le vin.

Il y a des avoines rouges, il y en a de noires, il y en a de blanches. Nos Laboureurs tiennent que la rouge aime la terre plus légere & plus chaude, qu'elle résiste moins aux vents & aux orages, & s'épie plutôt que la noire : ils disent aussi que la rouge est plus chaude & moins nourrissante. La blanche n'est pas si en usage, & est la moins estimée en France, parce qu'elle n'a pas tant de sub-

ſtance & de farine, comme il eſt aiſé de s'en convaincre, en en faiſant moudre un eſſai. En tems de cherté, il nous en vient beaucoup d'Irlande & de Hollande.

L'avoine eſt rafraîchiſſante pour l'homme. La plus peſante, ou pour mieux dire, la plus farineuſe eſt la meilleure. On en fait auſſi de la biere. Ils ont, dans le Maine, une autre ſorte d'avoine qui ſe ſeme avant l'hiver, & qui ſe récolte avant les ſeigles : ce qui eſt d'un grand ſecours.

Orge, Hordeum parvum.

I. L'orge, en général, eſt un grain aſſez maigre, ſouvent pointu & piquant; gros du milieu ou du bas, qui naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle du froment; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du froment n'en ait que trois ou quatre : la feuille de l'orge eſt plus longue & plus rude, ſa racine eſt chevelue; & l'épi, où le grain vient en fourreau, eſt barbu & piquant, & il a deux, quatre ou ſix côtés.

II. *Eſpéces*. Il y a deux ſortes d'orges, qu'on a accuſé les Pariſiens de confondre. 1°. Le gros orge, *hordeum magnum, ſeu polyſticum, quod in multos verſus ſpicatur*; c'eſt l'orge quarré ou l'eſcourgeon dont j'ai parlé au Chapitre des Bleds: les bas-Picards l'appellent ſimplement *orge*, & les hauts Normands *ſucrion*. On le ſeme en automne, & dans les pays chauds, en Janvier, Février & Mars, pour en avoir de bonne heure ou de la nourriture en verd pour les beſtiaux, ou du grain dont on fait du pain groſſier, ou dont on nourrit les chevaux : les Flamands en font leur biere.

2°. L'orge commun, *hordeum parvum, ſeu diſtycum*, dont l'épi eſt à deux côtes, & le grain plus petit. C'eſt proprement l'*orge* de Mars, qu'on appelle en Picardie *pamelle*, en d'autres *marſéche*, orge de *Galatie* ou orge à deux rangs : & c'eſt celui dont il s'agit ici. Il y en a de blanc & de rouge, ſuivant les lieux.

Il y a même deux ſortes d'orges qu'on ſeme après l'hiver; l'orge hâtif ou orge de Mars, qu'on ſeme en Mars pour le récolter vers la ſaint Jean; & l'orge ordinaire, qu'on ſeme en Avril & même en Mai, & qu'on ne dépouille qu'en Août & en Septembre.

III. *Uſages*. L'orge ſert, 1°. à nourrir les beſtiaux, poules & cochons; on en donne auſſi en Eſpagne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine.

2°. A faire de la biere.

3°. A faire du pain qui eſt rafraîchiſſant & aſſez nourriſſant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'eſtomac. On n'a pourtant jamais ſi bien connu de quelle utilité eſt l'orge, qu'en 1709, lorſque tous les bleds ayant été gelés, il fallut recaſſer les terres pour y mettre de l'orge, du maïs & du millet, qui furent, après Dieu, la ſeule reſſource des peuples. Le pain d'orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'hiſtoire des cinq pains d'orge multipliés.

Dans la Norvege, on fait du pain pêtri de farine d'orge & d'avoine, qu'on cuit entre deux cailloux; plus il eſt gardé, meilleur il eſt : on le conſerve pour les grands feſtins & juſqu'à quarante ans; de ſorte qu'à la naiſſance d'un enfant, on mange ſouvent du pain fait à la naiſſance de ſon aïeul.

4°. De l'orge mondé on fait des bouillons, des crêmes, des ptiſanes, &c. L'orge ſe prépare en différentes manieres pour nous ſervir d'aliment; mais, de toutes ces préparations, la plus uſitée eſt l'orge mondé. On prend de l'orge dépouillé de ſa peau, on le lave, on le nettoie bien, puis on le fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou ſix heures, juſqu'à ce qu'il tombe

be en crême comme une espéce de bouillie : on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel : c'étoit la tisanne des Anciens, & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y jette quelques amandes avec un peu de sucre; & si l'on veut qu'il rafraîchisse plus qu'il ne le fait naturellement, on y mêle des grains de melon & de citrouille. L'orge mondé est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé, que pour les infirmes : il n'a rien de gluant, il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucunes flatuosités, il ne resserre point, il rafraîchit & il engraisse. On passe quelquefois l'orge mondé, & alors il est moins nourrissant : c'est ce que les Anciens appelloient le *suc* ou la *crême de la tisanne*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture. On appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, *orge passé*. On le fait quelquefois épaissir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'orge préparées de la maniere qui vient d'être exposée, sont meilleures pour les toux, les enrouemens & les insomnies, que les bouillons à la viande, qui nourrissent à la vérité davantage; mais qui ne sont point si rafraîchissans ni si adoucissans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable; mais alors il ne vaut rien dans la fiévre. L'orge mondé doit être choisi nouveau, bien mondé de sa peau & de ses extrémités, bien nourri, blanc & sec.

5°. L'orge sert encore à faire l'*orgeade* ou *orgeat*, qui est une eau d'orge que les Limonadiers vendent, & où il entre de la semence de melon, du sucre & quelqu'eau de senteur.

IV. *Culture de l'avoine*. Les grandes rigueurs de l'hiver étant passées, pour peu que la terre paroisse traitable, on commence à semer l'avoine, qui est celui de tous les grains qui craint moins le froid : on le seme ordinairement vers la mi-Février; car *avoine de Février remplit le grenier*. Si la terre étoit trop humide lors de la semaille, il faudroit la différer, sinon il se perdroit plus de la moitié de la semence : hors ce cas, plutôt on semera ce grain, moins il en faudra, & plus la récolte en sera abondante, parce qu'il aura plus de tems à se garnir contre les chaleurs & à multiplier. Au surplus on seme l'avoine depuis la mi-Février jusqu'à la fin d'Avril; mais elle réussit rarement quand on la seme si tard. On la seme plutôt dans les terres fortes que dans les maigres, pour qu'elle ne verse point. Il en faut huit boisseaux & demi ou neuf pour semer un arpent. On donne la chaux à l'avoine comme au bled, pour empêcher le grain de noircir sur pied.

L'avoine aime assez les lieux maigres, secs, & bien airés; & quand elle a de l'eau après la semaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffue. Il faut que les terres où on la seme, ayent été recassées, c'est à dire, qu'elles ayent eu un premier labour après la récolte des bleds, avant l'hiver, afin que le chaume ait le tems de s'y consommer : cette façon fait mûrir la terre pendant l'hiver, & la rend plus meuble pour le printems : on lui donne le second labour avant de semer l'avoine : on la seme après un peu de pluie.

Si c'est en terre forte qu'on la met, on ne doit point la *semer dessous*, c'est-à-dire, que dans ces sortes de terres il ne faut point employer la charrue pour recouvrir & enterrer l'avoine qu'on y a semé; le poids & les dents de la herse suffisent : mais, dans les terres légeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charrue, ou avec la herse passée deux fois & en travers. Il est même plus d'usage à présent de renfouir toutes les avoines avec la charrue aussi-tôt qu'elles sont semées, à moins que ce ne soit une terre très-forte où le grain pourriroit en semence.

Quand les avoines sont levées, on les *roule*; c'est-à-dire, on les abat, on les

adoucit, ou, comme quelques-uns disent, on les *douçoie*, on les *ploutre* avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piéce d'avoine, pour casser les mottes & refouler le plant : cette façon, en rechauffant la plante en terre, lui donne une nouvelle vigueur, qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le soin de faire aussi sarcler & échardonner les avoines, parce qu'elles sont fort sujettes aux chardons : c'est ordinairement une corvée des Moissonneurs, aussi-bien que de répandre le fumier sur le champ.

Le froment n'est pas le seul grain qui dégénere ; la même chose arrive à l'avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de sels, tels que sont ordinairement les prés nouvellement défrichés : l'avoine y vient forte & nombreuse, parce que les sels & l'humidité, qui y abondent, font d'abord une belle plante; mais, comme il n'y a point assez de chaleur pour la perfectionner, à cause que la froideur du terrein domine, ce n'est souvent qu'une avoine folle qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain ; ou si peu, qu'on n'en peut pas tirer pour les chevaux ni pour la volaille : c'est pourquoi il faut amender une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y fructifient mieux que l'avoine.

Quand on bat de l'avoine pour l'employer en semence, on doit prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

Dans la plûpart des Provinces, l'avoine a un boisseau plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui au bled : il y a même des endroits où on la mesure à comble. A Paris il n'y a plus, depuis 1669, qu'un seul boisseau, tant pour l'avoine que pour le bled, & on y mesure à raz; mais, comme l'avoine est une fois plus légere que le bled, le septier d'avoine y est de vingt-quatre boisseaux, au lieu que le bled n'y en a que douze au septier.

V. *Culture de l'orge.* L'orge dégraisse & échauffe extrêmement le fonds où on le seme : c'est pourquoi les bons Economes n'en mettent qu'environ la vingtiéme partie de leurs terres ; & on fixe assez souvent, par les baux, la quantité que le Fermier en pourra employer en orge, par chaque sole, jusqu'à sa derniere récolte exclusivement ; car c'est un usage presque général, qu'un Fermier ne seme pour cette derniere dépouille ni orge, ni lin, chanvre, cossa ni rabette, à cause que ces productions alterent le fonds des terres aux champs pour plusieurs années.

L'orge réussit très-bien dans les terres légeres, dans les côteaux & dans les terres fortes & sablonneuses : il est sujet à se changer en avoine ou en ivraie dans celles qui sont humides.

Comme il craint le froid & l'eau, on le seme depuis le quinze Avril jusqu'à la fin de Mai, malgré l'ancien proverbe qui disoit, *à la saint George seme ton orge; à la saint Marc il est trop tard.* Le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble ; & il faut le semer par un tems sec & clair, & jamais par un tems mou, ainsi que cela s'observe pour le froment. Dans les pays chauds, on le seme dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'orge pour ensemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de la semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems, comme nous l'avons dit pour la semaille des bleds. Au surplus, on doit observer la même chose que pour l'avoine.

VI. *Récolte de l'avoine & de l'orge.* Ordinairement on fauche l'orge de Mars au commencement de Juillet ; il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il seche aisément, & qu'ayant le tuyau foible, il verse ou s'égrene bien vîte.

On ne dépouille l'avoine & l'orge commun, qu'après les bleds, assez souvent

sur la fin d'Août, plus ou moins tard, suivant le tems où les orges & les avoines ont été semés. Le point de leur maturité est lorsqu'ils jaunissent ou blanchissent. Il vaut mieux scier que faucher les avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup : on ne scie pourtant ces bas grains, que quand ils sont trop épais ou trop mêlés pour pouvoir être fauchés facilement.

Lorsque les avoines sont sciées ou fauchées, on les laisse quelque tems javeler sur le champ, jusqu'à ce que, par la rosée ou par la pluie, le grain commence à noircir : alors on *écochele* l'avoine, c'est-à-dire, on la ramasse par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. L'avoine n'est point sujette à germer comme le bled : c'est pourquoi on la laisse long-tems javeler ; la pluie ne fait que grossir le grain : il y a même des Paysans qui, pour cet effet, l'arrosent quand il n'a point plu, parce que l'avoine mouillée, ou comme ils disent, bien *avenée* en javelles, remplit mieux le boisseau ; mais elle n'en est pas meilleure, ni pour la garde, ni pour la nourriture des chevaux. Un bon arpent d'avoine rapporte cent gerbes, qui peuvent rendre trois septiers mine : l'arpent d'avoine, le plus médiocre, peut rapporter trente gerbes, qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conserver l'avoine & l'orge, c'est d'y mettre des feuilles de laurier. Il n'y a pas de grain qui, quand on le garde, souffre plus de déchet que l'avoine ; il faut la manier souvent. On doit aussi la bien cribler & épousseter avant de la donner aux chevaux, & sur-tout la bien flairer pour sçavoir si elle n'a point le goût des rats ou de relan, parce qu'il dégoûte fort les chevaux.

Vesce, Vicia.

I. *Espéces*. La vesce est une plante feuillue qui se traîne sur terre, & a plusieurs tiges & rameaux assez gros & quarrés qui s'entrelacent, & jettent de petites feuilles longuettes, étroites & moindres que celles de la lentille, dont plusieurs sont attachées à une petite queue ; sa fleur est petite, tirant sur le rouge, & quelquefois blanche ; ses gousses ressemblent à celles des pois, hormis qu'elles sont plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui est rond. Il y en a de deux sortes ; l'un blanc, & l'autre roux : c'est ce qu'on appelle vesce d'été.

Car il y a outre cela la vesce noire, qui est l'ers des Anciens, *ervum*, ou l'orobe des Apothicaires : sa graine ressemble à de petites lentilles ; elle engraisse les bestiaux, sur-tout les bœufs. Elle mûrit plus tard que la vesce d'été : on peut la semer dès l'automne.

L'hivernache, dont nous parlerons dans l'Article suivant, est une autre espéce particuliere de vesce.

Il y a aussi une vesce sauvage qu'on appelle *vesceron*, & en vieux François arousse, *arachus* : elle vient d'elle-même dans les haies & dans les bleds : elle donne en Juin des fleurs qui ressemblent à celles de l'orobe, & elle mûrit au commencement d'Août : sa feuille est mince, plus grande & plus épaisse que celle de la vesce domestique : sa graine est aussi plus grosse, sa tige quarrée, ses fleurs rougeâtres, & ses gousses plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles ; elles enferment trois ou quatre grains noirs.

La *coris* est encore une espéce de vesce qui vient en toute terre sans culture, & qui se multiplie de semence & de plant : elle trace beaucoup.

II. *Usage de la vesce*. Le fourrage de la vesce est une des bonnes nourritures qu'on puisse donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, soit en verd, ou fané & gardé pour l'hiver ; il les engraisse beaucoup, & fait avoir abondance de lait aux vaches. Le grain de la vesce est excellent pour les pigeons, même la sauvage ; c'est pourquoi on en seme en quelques endroits.

III. *Culture.* La vesce vient assez aisément dans toutes sortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout : on peut même y mettre des pois ou autres légumes, quand la vesce est dépouillée : mais il ne faut point la semer auprès de quelque vigne, verger ou plant que l'on veuille conserver, parce que la vesce attire à soi toute la nourriture des plantes voisines, quoiqu'elle engraisse plutôt un fonds que de l'user. On en met environ six boisseaux pour ensemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres grasses & meubles ; mais on ne s'avise guères d'en mettre dans ses meilleures terres. On doit seulement prendre garde que le froid, la rosée & l'humidité sont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte : c'est pourquoi on ne doit le semer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du soleil, afin que sa chaleur ou le vent aient dissipé l'humidité. Il n'en faut semer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herse. Quand elle est ainsi semée, dans un fonds bien façonné, elle vient sans soins, & il n'est pas nécessaire de la sarcler.

Il y a des années si seches que, quoique la vesce soit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure presqu'au même état, & ne peut plus pousser, à cause de la sécheresse. Pour qu'elle fasse de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle est dans une terre sablonneuse ; & souvent elle périt faute d'eau, ou bien on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la semaille : c'est pourquoi, pour en avoir toujours au besoin, on doit en garder pour trois ou quatre ans ; elle est aussi bonne à semer au bout de cinq ou six ans, que la premiere année, pourvû qu'on ait eu soin de la faire remuer de tems à autre.

Il y en a qui sement de l'avoine parmi la vesce ; en ce cas, il faut les mettre à égale mesure, & les bien mêler : la vesce en monte plus haut ; & dès le 15 Mai, on fauche ce grain mêlangé, pour le donner aux chevaux & aux bestiaux qu'il engraisse beaucoup.

Dans les pays chauds, comme Languedoc, Provence & Italie, on fait, par an, deux récoltes de vesce ; & il y a deux tems différens pour la semer. Le premier est vers la mi-Septembre, & c'est seulement pour avoir du fourrage : on y jette sept boisseaux de vesce par arpent. La deuxiéme semaille se fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que six boisseaux par arpent ; & c'est pour avoir de la graine, soit pour nourrir les pigeons, ou pour autre usage. Ces deux semailles s'y font assez souvent en terre qui n'a point eu ses labours ; c'est-à-dire, qu'on se contente d'ouvrir seulement la terre avec le soc, d'y jetter la semence, & de la couvrir avec la herse ; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en abondance.

Ceux qui ne font point ainsi deux semailles de vesce par an, l'une pour en avoir du fourrage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à mesure qu'ils en ont besoin pour la nourriture de leurs bestiaux ; & ils laissent le reste mûrir en pied sur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la semaille, ou pour garder l'hiver.

Les pois & la lentille sont aussi des mars qui demandent la même culture, & dont on fait les mêmes usages que de la vesce, comme nous le dirons dans le Chapitre suivant.

Dragée, Hivernache, Brelée, Moncorne, & Bled lent.

La plûpart de ces noms sont fantastiques & particuliers à certains pays. Ce ne sont pourtant, la plûpart, que différens mêlanges de grains, qu'on seme pour

en donner la fane & le grain aux beſtiaux. Ces différens mêlanges étoient tous compris par les Latins ſous le nom de *farrago*, comme ils le ſont encore en bien des Provinces ſous le nom de *tremois* ou *tremail*, parce qu'aſſez ſouvent ce ſont trois ſortes de grains mêlés enſemble, ou parce qu'il ne leur faut, à la plûpart, que trois mois pour lever & mûrir. Ces ſortes de mêlanges ſont beaucoup en uſage dans les pays gras, à cauſe que les Fermiers y payent ordinairement leurs Maîtres de leurs beſtiaux; enſorte qu'ils s'appliquent extraordinairement à multiplier les nourritures & les engrais, comme il eſt dit dans tout ce Chapitre-ci, & dans tout le Chapitre des Foins & Pâturages. C'eſt un point d'économie très-important & très-aiſé à pratiquer, d'autant plus que, dans ce grand nombre de nourritures, on a de quoi choiſir l'eſpéce qu'on veut ſemer, & de quoi employer toutes ſortes de terres & d'endroits; & ſi les unes manquent, on trouve des reſſources dans les autres.

Ce que nos Anciens appelloient *bernage*, ne comprend que les mêlanges de grains qu'on ſeme avant l'hiver.

La *dragée* ou *dranie*, n'eſt autre choſe qu'un mêlange de veſce d'été ou de pois avec un bon tiers d'avoine, qu'on ſeme enſemble au mois de Mars, pour en nourrir les chevaux en verd avant le mois d'Août. On la coupe à meſure qu'on en a beſoin.

Il en eſt de même de l'eſcourgeon qu'on a ſemé, dès l'automne, dans de bonnes terres : on le coupe en verd, dans le printems, pour le donner aux chevaux; & il a cela au-deſſus des autres grains, qu'il repouſſe deux ou trois fois de ſuite en une même année. C'eſt en quoi il eſt d'un puiſſant ſecours pour les beſtiaux, ſur-tout dans les plaines où l'on manque de pâture Dans les pays chauds, on ne le ſeme, pour cet uſage, qu'après l'hiver. Voyez-en la culture au Chapitre des Bleds ci-deſſus.

Quoique la dragée ne ſoit ordinairement qu'un mêlange d'avoine & de pois ou de veſce, on peut ſemer, pêle-mêle, tout ce qu'on voudra, ſoit orge ou avoine, avec pois, veſce, ſenegré, lentilles ou lupins; & les couper, ou en verd, ou en maturité, pour les garder. Il y en a même qui ne ſement que de l'orge pelé, pour en faire du fourrage.

Il eſt pourtant à propos de choiſir ce qui convient à l'état & à la qualité de chaque terrein, à la force & au beſoin du bétail; car, par exemple, l'orge demande une bien meilleure terre, & il l'effrite beaucoup plus que les autres mars; de même que les pois engraiſſent terres & beſtiaux; la veſce les échauffe, mais elle ameublit la terre; l'avoine échauffe moins, & elle vient très-bien ſur les côteaux, dans les terres légeres, &c.

On ſeme tout cela au mois de Mars, après avoir donné deux façons à la terre.

L'*hivernage* ou l'*ivernache*, que je crois être l'*hibernagium* de la baſſe latinité, eſt une eſpéce particuliere de veſce qui paſſe l'hiver : elle eſt jaunâtre & différente de la veſce ordinaire, non-ſeulement pour la couleur du grain, mais encore en ce que le grain & la plante de l'hivernage ſont plus forts. Elle veut être ſemée en automne, & on y mêle ordinairement un tiers de ſeigle. Comme cette plante eſt aſſez délicate, après qu'elle eſt ſemée, on la couvre de long fumier ſec avant l'hiver, pour la défendre contre la gelée & les oiſeaux qui en ſont friands. On coupe l'hivernage en verd ou en ſec, pour la donner aux chevaux en tout tems.

La *brelée* eſt un mêlange d'avoine & d'orge, qu'on ſeme en Mars, & qu'on dépouille à la fin du mois d'Août, pour en nourrir les moutons l'hiver.

La *maucorne*, ou *moncorne*, eſt un autre mêlange de pois & de veſce : on la donne l'hiver en gerbes, pour la nourriture des beſtiaux, & ſur-tout des chevaux,

Le *bled lent* est du bled seigle & de la lentille, qu'on seme en automne sur des côteaux & autres terres qui ont peu de substance, pour en nourrir les chevaux l'hiver.

Fourrages & verdages.

On appelle *fourrages*, en terme d'agriculture, toutes les pailles, cosses ou herbes qui servent à la nourriture des bestiaux. Telles sont les pailles de bled, les cosses de pois & feves, les vesces, lentilles, lupins, hivernage, dragées, & autres expliquées ci-dessus; même l'herbe qu'on va arracher dans les grains verts, pour la nourriture des vaches, & les foins, sain-foin, luzerne, trefle, & autres herbes qu'on consomme en verd, ou qu'on garde seches exprès pour cet usage. On les nomme assez communément *verdages*, quand on les coupe en verd. Le vrai *fourrage* sont les pailles, cosses & herbes seches. Dans le militaire, on y comprend aussi le grain; & la ration de fourrage pour chaque cheval est de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine par jour.

La faveur de l'agriculture, & l'utilité des bestiaux nécessaires au commerce & à la vie, ont fait établir cet usage général, qu'on peut mettre tous les ans une certaine quantité de terres en dragées, hivernages, escourgeon, vesce, ou autres tremois qu'on coupe en verd, sans en payer la dixme quand on le consomme en verd, quoique les terres, sur lesquelles ces verdages sont excrûs, soient terres labourables qui ont payé la dixme tous les ans. Cette quantité est fixée à deux arpens pour chaque charrue ou harnois de quatre chevaux, & à proportion du plus au moins. Huit bœufs sont comptés pour quatre chevaux, parce que quatre chevaux mangent autant, & font autant de labour que huit bœufs. Les deux arpens fournissent autant de verdages que les quatre chevaux ou les huit bœufs en peuvent manger.

C'est aussi pour procurer, en particulier, dans chaque ménage des champs l'abondance de bestiaux, que quelques Coutumes, qui favorisent beaucoup la liberté du pâturage public, permettent cependant à chaque Laboureur de réserver une certaine portion de terre en foin ou verdage, pour l'usage de ses propres bestiaux. Ces fonds de réserve s'appellent *épargnes* dans la Coutume de Sédan, & *pâtoureaux* en Auvergne.

CHAPITRE XI.

Des Légumes & des Racines qu'on seme en pleins champs.

ON y seme, 1°. des feves, des haricots, des pois, des lentilles, des lupins, des choux, des concombres, &c. 2°. Des raves ou raiforts, des naveaux, des panais & autres grosses racines. Ces deux sortes de productions champêtres, soit légumes ou racines, sont assez souvent comptées parmi les mars, d'autant que c'est presque la même culture: la plûpart servent pour les hommes, & toutes se donnent aux bestiaux, tant le fruit que la fane. On y cultive aussi des asperges, &c.

Feves, Fabæ.

I. La feve est une graine longue, de médiocre grosseur, & elle croît sur une plante de même nom, qui pousse des tiges de deux à trois pieds de haut: ces ti-

ges sont creuses & quarrées ; il en sort des feuilles grosses, charnues, un peu longues, rangées par paires sur une côte terminée en pointe, & des fleurs velues & crêtées, tantôt blanches marquetées de noir, & tantôt purpurines-noirâtres : à ces fleurs succédent de longues & grosses gousses, qui contiennent quatre à cinq grosses feves.

II. *Espéces.* Il y en a de deux espéces, la premiere est longue & plate, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre, & la plante sur laquelle elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gousses plus grandes : c'est la feve de marais, *faba major.* La deuxiéme espéce n'est pas si bonne ni si longue ; & au lieu d'être plate comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur ; la couleur en est ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire ; & la plante, qui la produit, a les tiges, les feuilles & les fleurs plus petites, & les gousses, qui l'enferment, plus courtes & plus arrondies : c'est la feve de cheval, *faba minor* ou *equina.*

Les feves de la deuxiéme espéce ne se cultivent que dans les champs ; & celles de la premiere, au contraire, ne se voient presque que dans les jardins. Il y a pourtant des Paysans qui en mettent de l'une & de l'autre, en plein champ, & ils en font une grande différence : ils appellent celles de la premiere espéce, les grosses feves, ou feves d'automne, parce qu'on les seme en cette saison, & ils les estiment beaucoup plus que les autres, qu'ils appellent feves de trois mois, parce que les semant en Mars, on les recueille au bout d'environ trois mois : ce sont pourtant les feves communes de campagne ; mais elles sont plus petites, viennent en moindre nombre, & elles ne fournissent pas tant de cosses ni de tiges que les premieres. Au reste la culture en est la même.

III. *Culture.* Il faut semer les feves dans un terroir gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble, comme pour l'orge, parce que quoique les feves fatiguent moins la terre que la plûpart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce & aisée à pénétrer : on doit aussi les bien recouvrir.

Avant de les semer, il est bon de les tremper dans de la lie d'olives, ou dans de l'eau de nitre : elles produiront davantage, elles ne seront pas si sujettes aux charansons, & seront plus aisées à cuire. Pour les mettre en terre, on ne les seme point, mais on les plante ; c'est-à-dire, qu'on les jette dans des trous, que celui qui les met en terre fait avec un piquet ou avec le talon, toujours sur une ligne droite, & il les recouvre, ou avec le pied, ou avec le rateau, ou avec la herse en plein champ. On doit les sarcler avec soin, quand elles levent, pour qu'elles multiplient davantage, qu'elles mûrissent plus vîte, & qu'elles soient plus parfaites & plus tendres. On prétend qu'elles sont plus de garde & moins sujettes à la vermine & à la corruption, lorsqu'on les a cueillies avant le jour, & qu'on les a ensuite battues & fait sécher avant que de les mettre au grenier. Elles fatiguent si peu la terre, qu'on peut y mettre du bled, après y avoir dépouillé des feves.

IV. *Usages.* Personne n'ignore que les feves sont un légume des plus usités en alimens ; elles sont nourrissantes, balsamiques, mais venteuses & lourdes sur l'estomac. On en fait sécher pour les garder, mais elles ne sont plus d'un si bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feuilles, les gousses & les fleurs des feves, se prennent en décoction. A la campagne, leur grand usage est de servir aux bestiaux, sur-tout aux chevaux, mais en petite quantité, parce que les feves les échauffent beaucoup. On leur donne aussi les tiges & gousses battues ; ou bien on les brûle pour en avoir des cendres excellentes, plutôt que d'en bonifier le fumier.

Pour garder long-tems les feves, on doit les arroser d'eau salée, quoique l'eau de mer, ou du sel mis dans l'eau où elles cuisent, les durcisse beaucoup :

le grand air les rend aussi fort difficiles à cuire. Pour les empêcher d'être rongées des vers, il faut les frotter d'huile d'olives, l'une après l'autre.

Feves d'Amérique.

Il vient, en Amérique, une espéce de feves de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petites; elle est séparée par le milieu d'une petite peau déliée, & elle a des vertus opposées à celles de nos feves ordinaires, puisqu'elle purge par haut & par bas, très-violemment.

Féveroles ou *Haricots*, Phaseoli.

Les *haricots*, qu'on appelle autrement *féveroles*, & en quelques Provinces, *feves de Rome* ou *de Lombardie*, *faséoles* ou *fasoles*, du Latin *phaseoli*, sont des grains un peu longs & épais, la plûpart blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetés : ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gousses portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feuilles, qui croissent trois sur une queue, sont de la grandeur & de la forme de celles du lierre, mais plus molles, plus veineuses, moins lisses & d'un vert moins foncé.

On mange les féveroles avec les gousses, ou sans gousses : on mange leurs gousses quand elles sont vertes, tendres & dans leur primeur ; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures & blanchâtres, & que les féveroles, qu'elles contiennent, ont acquis une certaine grosseur, on sépare les féveroles de leurs gousses. Les féveroles rouges passent pour les meilleures, tant pour le goût que pour la santé. On doit les choisir tendres & assez grosses, qu'elles n'aient point été rongées de vers, & qu'elles se cuisent facilement.

Ce légume se donne aussi en fane, cosses & fruits, aux bestiaux, sur-tout aux moutons.

On seme les haricots aux mois de Mars ; on les fait tremper dans l'eau auparavant, afin qu'ils germent & levent plus vite : on les plante un peu au large, & on les cueille à mesure qu'ils mûrissent.

Pois, Pisa.

I. Les pois sont des légumes ronds, d'une grosseur médiocre, qui viennent dans de longues & grosses gousses, sur des tiges minces, creuses & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige ; les autres naissent par paires sur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Espéces*. Il y a des pois de plusieurs espéces qui se réduisent à trois principales. Les premiers sont presque ronds, de couleur verte au commencement & en séchant, ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres : ils succédent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurines, & sont renfermés dans de longues gousses. Les seconds sont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naissent dans de grandes gousses succulentes. Les troisiémes sont blancs, petits, & renfermés dans de petites gousses. Les pois de la premiere & de la troisiéme espéce viennent dans les champs ; & ceux de la seconde ne se cultivent que dans les jardins.

III. *Culture*. Les pois demandent une terre grasse & un peu seche : on peut ne la labourer qu'une fois ; mais il est bon qu'elle ait été amendée avec de bons fumiers de mouton, de vache & de cochon, consommés ensemble. On seme les pois

pois vers le huit ou dix Mars : les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foisonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs ; car le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein soleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les semer, pour qu'ils germent plus vîte ; & on doit les semer à claire-voie, c'est-à-dire, en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup doivent les ramer dès qu'ils commencent à s'élever de terre, afin qu'ils s'étendent & mûrissent davantage ; mais cela ne se pratique guères quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des Laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, sement de l'avoine parmi ; elle les soutient & les aide à monter. On les cueille à mesure qu'ils mûrissent ; & lorsque le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui sont mûrs ; autrement ils se dessécheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Les pois sont fort sujets aux vers ; c'est pourquoi bien des gens en sement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois : mais ceux qui en sont attaqués, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimés les meilleurs pour la semaille.

Dans les pays gras, on seme les pois en pleins champs, pour la nourriture des bestiaux, en toutes saisons. On les abandonne aux soins de la nature jusqu'à la fin de Juillet, qu'ils approchent de leur maturité. Il ne faut point les récolter trop tard, parce qu'ils perdroient tout leur grain. On *pique* les pois, c'est-à-dire, qu'on les coupe à raz de terre, avec un petit taillant de fer emmanché horizontalement au bout d'un bâton, avec lequel on manœuvre d'une main, pendant que, de l'autre, on relève & on rassemble les plantes de pois avec un autre bâton armé d'un crochet. On les laisse par petits tas pendant une huitaine de jours, & on les retourne de tems à autre, pour les enlever secs & bien essorés. On les fauche sur le verd dans les beaux climats.

On ne doit remettre des pois dans une terre aux champs qui en a produit, qu'au bout de neuf ans ; & après quatre années dans les jardins : autrement ils leveroient bien ; mais ils sécheroient ensuite sans rapporter que peu, ou point de grains. Les pois sont, de toutes les plantes, celle qui fatigue moins la terre.

Lentilles, Lentes.

I. Les lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures & lisses, on en fait de bonnes soupes, & on les mange en fricassée, en salade, &c. Les unes sont blanches, les autres jaunes, d'autres rougeâtres, & elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gousses portées par une plante haute d'un pied ou d'un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la vesce, si ce n'est qu'elles sont plus petites. Les lentilles blanches passent pour les meilleures ; & les cendrées sont ordinairement un peu plus grosses : elles sont excellentes, soit en fane, soit en fruit, pour les chevaux.

II. *Espéces.* Ces légumes sont de deux espéces : la premiere est deux fois plus petite que l'autre, & la plante qui la porte est aussi moins grande & moins belle que celle de la deuxiéme espéce ; outre cela, la fleur en est blanchâtre & purpurine ; au lieu que celle de la deuxiéme espéce est tout-à-fait blanche.

Il y a aussi une lentille de marais qui se trouve dans les eaux dormantes,

& sur-tout dans les fossés de Châteaux : sa feuille est ronde & petite.

III. *Culture.* Pour que les lentilles, soit de la grande ou de la petite espéce, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne soit, ni trop grasse, ni trop maigre ; car, dans une bonne terre, elles croissent trop épais & ne donnent que de l'herbe : au lieu que dans un fonds médiocre, elles foisonnent beaucoup en grain, pourvû que, lorsqu'elles sont en fleurs, il n'y survienne point trop de pluie ; car l'humidité leur est alors contraire & les empêche de nouer.

Avant de les semer on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier sec, afin qu'elles levent & poussent bien : il ne les faut recouvrir qu'à la herse ; la charrue les enterreroit trop. Il suffit d'un boisseau par arpent.

Il y a deux saisons pour les semer dans les pays chauds ; l'une sur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février ; mais dans nos climats tempérés, on ne les seme qu'au mois de Mars. Elles fleurissent & mûrissent en Juillet & Août. On doit avoir attention que les charansons ne les endommagent. Pour cela, lorsqu'elles sont battues, on les éprouve dans l'eau, on ôte celles qui nagent ; & celles qui vont au fonds servent pour semer : on les fait sécher au soleil, puis on les arrose de vinaigre, dans lequel on a mis macérer de la racine d'Angélique : on les fait encore sécher au soleil ; & quand elles sont seches & bien nettes, on les porte au grenier lorsqu'on en a beaucoup ; mais si on en a peu, on les met dans de grands pots, ou autres vaisseaux dans lesquels on les conserve saines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées.

Lupins, Lupini.

I. Les lupins sont une espéce de pois sauvage, dont la plante n'a qu'une seule tige qui est forte, & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches & divisées en sept portions : sa fleur est d'un blanc pâle, tirant sur le bleu ; ses gousses sont resserrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves, & elles enferment cinq ou six grains ronds, excepté vers le milieu : il y en a de blancs, & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers : le fruit sort du milieu de la tige ; & ses racines tirent quelquefois sur le jaune, & sont fort écarquillées.

Il y a aussi des lupins sauvages, qui sont en grande quantité aux environs de Madrid : ils sont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge-incarnat : il y en a aussi de bleus.

II. *Usages.* On trempe les lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume : ils servent principalement à nourrir les bœufs l'Hiver ; mais il faut qu'ils soient trempés dans de l'eau de riviere salée, & on les fait cuire ensuite. On en donne aussi aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraissent le bétail & les terres où on les seme : c'est pourquoi ils sont de grand usage en Italie & en Espagne, pour amender les terres & nourrir les bestiaux, même les hommes ; car ce légume est d'un grand usage dans les cuisines, & on en fait du pain en tems de cherté. Les grains de lupins brûlés servent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cause de leur amertume. On en cultive aussi beaucoup en Avignon, en Dauphiné & en quelques autres endroits de France.

III. *Culture.* Ils ne demandent presque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus usées, & ils se plaisent dans les lieux secs & sablonneux. Il n'y a qu'à les semer en Février ou Mars, après un simple labour : ils fleurissent en trois tems différens, depuis le mois de Mai jusqu'au mois

d'Août ; ils ſont mûrs à la fin de Septembre ou en Octobre : on les arrache toujours avant les gelées, & on les garde pour les battre à loiſir.

Souvent on en ſeme pour amender le terroir, en les y enterrant par le labour, dès qu'ils ont jetté leur deuxiéme fleur.

Quelque léger que ſoit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait ſemés, ils viennent ſans qu'on les ſarcle : il ſeroit non-ſeulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que, pour peu qu'on endommageât les racines, on les feroit périr. Il ne peut reſter aucune mauvaiſe herbe dans le voiſinage : c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur eſt familiere. Il ne les faut guères couvrir de terre : on remarque qu'ils tournent ſuivant le cours du ſoleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plu, parce que, quand il fait ſec, ils quittent la gouſſe trop aiſément & ſe perdent. Pour les garder, on ne doit point, comme aux autres légumes, les mettre repoſer au grenier ; mais plutôt ſur un plancher où la fumée donne ; car, ſi l'humidité les ſaiſit, les vers s'y engendrent auſſi-tôt.

Le fourrage des lupins eſt un bon engrais pour la vigne, pour cela, on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne, lors du labour qu'on lui donne vers la ſaint Jean ; ou bien on brûle le fourrage de lupins, & la cendre ſert à fumer la vigne : on en met une écuellée au pied de chaque ſouche.

Des Choux, Concombres, &c.

On ſeme & on plante auſſi en pleins champs beaucoup de plantes potageres, comme aſperges, artichaux, concombres, & ſur-tout des choux, tant pour les hommes que pour les beſtiaux. Ils ont au Bas-Maine un chou vert, arbriſſeau qui dure deux ans, & qui s'éleve à dix pieds de hauteur, avec des feuilles d'un grand volume, qu'on arrache à commencer par le pied, à meſure que la plante croît, ſans jamais l'étêter

Des Racines.

Les navets, les raves, les panais & les carottes, ſont toutes racines qu'on dépouille en plein champ, auſſi-bien que dans les jardins, où elles occupent trop de place : elles ſont beaucoup de profit à la campagne, parce qu'elles ſont d'un grand uſage en alimens ; & quand on en a trop, c'eſt une des meilleures nourritures pour les beſtiaux, à qui les feuilles de ces plantes ſont toujours un ſecours agréable.

Comme il en ſera parlé ci-après dans le Jardinage, je dirai ſeulement ici en général qu'on ſeme les navets dans les terres fortes, & les raves dans les terres ſablonneuſes. La qualité du terroir fait quelquefois changer les raves en navets, & les navets en raves, en moins de deux ans.

Je ne parle pas ſeulement des raves longues de la petite eſpéce ; mais auſſi des gros raiforts & des raves, que nous appellons de Limoſin, parce que les Limoſins & les Savoyards, qui n'ont preſque point de grains & peu de viandes, s'en vengent ſur les groſſes racines, qui ſont auſſi très-précieuſes pour leurs beſtiaux : c'eſt pourquoi on crie chez eux famine, quand les raves gêlent ou manquent. La rave des jardins, *rapa*, eſt de la petite eſpéce ; la groſſe rave, *raphanus*, eſt le raifort des Botaniſtes ; & la rave du Limoſin, *radix*, eſt très-nourriſſante, & ſe conſerve entiere pendant toute l'année. Il y a mâle & femelle parmi les raves : la rave mâle eſt ordinairement ronde, groſſe comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup au large : la rave femelle eſt oblon-

gue, beaucoup plus délicate & plus estimée que l'autre. Elles produisent une très-petite graine, & des racines qui croissent quelquefois jusqu'à une grosseur prodigieuse. Elles veulent être semées fort drues, en terre moite ; & elles viennent plus belles par la neige, les brouillards & le froid, quand elles y resistent, que par le beau tems. Il faut que la terre où on les seme soit bien meuble, & même il est bon de les tremper la veille dans du jus de joubarbe, & ensuite les arroser d'eau, pour qu'elles viennent plus vîte, & qu'elles ne soient point sujettes à la vermine.

Les navets en seront aussi meilleurs, si, avant de les semer, on les laisse tremper dans du lait ou du moût pendant deux ou trois jours. On mêle la graine de ces racines avec un peu de terre, pour ne la point semer si drue ; sur-tout on ne doit point les mettre dans des endroits ombragés : elles levent fort vîte ; & alors, quand on voit qu'elles sont trop drues, particuliérement les navets, il faut en arracher une partie pour les transplanter ailleurs, ou bien les donner aux bestiaux.

Il n'y a rien de plus aisé que d'avoir beaucoup de raves & de navets : aussi-tôt que l'orge prime est dépouillé, il n'y a qu'à les semer dans la même terre ; de cette maniere, elle rapportera deux récoltes par an. Ainsi, comme on seme l'orge prime avant l'Hiver, & qu'on le dépouille en Juin, dans le moment qu'on l'a enlevé, on met le feu dans le chaume qui y est resté, le jour même si l'on peut ; puis on laboure la terre le plutôt qu'il est possible, parce que le soleil l'endurcit, si elle n'est promptement labourée ; après on la herse bien avec la herse la plus pesante, pour la rendre plus meuble ; & ensuite on y seme les racines quand il y a apparence de pluie : le plutôt est toujours le mieux, les racines en viennent plus grosses. Dans les bonnes terres on les seme souvent avec le chanvre ou autres tremois, qui, quand il est dépouillé, laisse les navets à découvert, & ils grossissent avant l'Hiver.

Pour faire grossir les raves & les navets, au commencement d'Octobre, on peut rouler par-dessus une barique pleine d'eau : cela abat les feuilles, & fait grossir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils sont en leur maturité & ne grossissent plus ; & c'est pour l'ordinaire en novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées, & on coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe ; ensuite on les met à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir. Lorsqu'ils sont bien conservés, ils se gardent jusqu'en Avril.

Loge à Racine.

Si l'on en a une certaine quantité, & que l'on n'ait pas assez de place pour les mettre à couvert, voici la description d'une loge qui se fait sans beaucoup de frais ; & on y peut conserver vingt, trente & jusqu'à cent charretées de raves & navets.

Figure de la Loge.



On la place en plein air, en-dehors & proche de la maison : on prend quatre perches & davantage, selon la grandeur qu'on veut lui donner : on plante ces perches en terre, en quarré, & on y attache des claies qui garnissent les côtés, & font les murs de la loge. Au haut des perches, on laisse un vuide pour servir d'entrée, par où l'on jette les racines dans la loge : on en garnit le dessus avec d'autres perches, sur lesquelles on met de la paille en pyramide, pour servir de toît & garantir la loge de la pluie. On monte avec une échelle jusqu'à l'ouverture qu'on y a laissée, pour y serrer les raves & navets ; mais il faut en arracher les feuilles, comme je l'ai déja dit, à mesure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il est encore bon pour les rafraîchir, que l'air & le vent entrent dans la loge : pour cela, on doit y laisser un peu de vuide par en haut, & les claies doivent être serrées de façon que le vent puisse passer au travers. Les racines sont sujettes à s'échauffer & à se pourrir promptement dans les granges où l'air & le vent ne pénétrent pas assez : la loge supplée à cela, & on y laisse, dans le bas, une petite porte, par laquelle on tire les racines à mesure qu'on en a besoin ; celles de dessus tombent à mesure, & on n'a pas la peine de monter à l'échelle pour les aller prendre.

CHAPITRE XII.

Du Chanvre, du Lin & des Orties.

Nous avons parlé jusqu'à présent de semences, dont la plûpart fournissent à l'homme de quoi le nourrir. Le principal service de celles-ci est de contribuer à le vêtir ; & c'est un objet précieux, tant pour l'intérieur de la maison, que pour le commerce du dehors. Elles sont un peu coûteuses pour la main d'œuvre ; mais elles rapportent considérablement, principalement à ceux qui ont beaucoup de monde à occuper aux soins & débits que ces plantes demandent : & après le bled, il n'y en a point qui fournissent tant à l'homme ; elles rapportent même plus que le bled.

Article Premier.

Du Chanvre, Cannabis.

Le chanvre est la plante qui porte pour graine le chenevi, & qui a pour écorce une espéce de tissu de filets dont on fait de la filasse, des cordes & cordages, de la toile, des voiles à navires, &c. Les feuilles de cette plante sont semblables à celles du frêne, & ont une odeur forte. Il y a chanvre mâle & chanvre femelle : & au contraire, de tous les autres êtres vivans, c'est le mâle qui porte la graine, & non pas la femelle. En récompense, le chanvre femelle est plus estimé que le mâle, à cause de la finesse de la filasse qu'il fournit. Le mâle produit de sa tige une plus grande quantité de branches ; & de son tronc ou tuyau, on fait du charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces, & est presque sans branches ; elle n'a que des feuilles & point du tout de graines : les feuilles du mâle sont plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & elles sortent cinq à cinq ou six à six d'une seule queue ; leur racine est fort chevelue. La femelle, qui ne porte jamais de graines, donne cependant des fleurs ; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au chenevi ou graine du chanvre, tous les oiseaux l'aiment fort : il sert à nourrir ceux qui sont en cage ou en voliere, de même que les pigeons & les poules qu'on veut faire pondre en Hiver, parce qu'il les échauffe beaucoup : on en fait aussi de l'huile, qui sert particuliérement dans les Manufactures de draps & laines, & aux Bonnetiers ; elle sert encore à faire le savon noir, & à brûler. Le jus de l'herbe de chanvre verd bien exprimé, répandu par terre, y attire aussi-tôt les vers qui en sont très-friands : c'est ainsi que les Pêcheurs les prennent pour en faire l'appas des poissons ; & quand ils trouvent des trous de vers, ils les en font sortir aussi-tôt, en y jettant de ce jus : c'est par ce moyen qu'ils ont continuellement de quoi amorcer leurs hameçons. De même que si on met de ce jus de chanvre verd, dans le fondement d'un cheval, il fera aussi sortir les vers que le cheval aura dans le corps. Il y a des dévots qui prennent du chenevi pour calmer les ardeurs de la chair : la dose est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme ; & il en faut prendre, disent-ils, plusieurs jours de suite.

Nous avons en France deux sortes de chanvre, qui ne different point pour la graine, mais seulement pour le volume & la force de la plante ; le chanvre com-

mun qu'on connoît par-tout, & le gros chanvre qui vient beaucoup plus gros; plus haut & plus garni : la graine s'en vend ordinairement cinq sols plus cher que l'autre ; mais il ne le faut acheter que de gens fidèles pour n'y être pas trompé : la premiere année qu'on le seme, assez souvent il ne réussit pas : mais les années d'après il fait des merveilles. L'écorce du gros chanvre sert aussi, de même que celle des jeunes tilleuls, à faire ce que les Rubaniers de Paris, les Marchands de poupées & les Religieuses appellent de *la tille*.

Il y a un chanvre sauvage, dont la graine & la racine sont semblables à celles de la guimauve, & les tiges aussi, si ce n'est qu'elles sont plus petites, plus noires, plus rudes, & hautes d'une coudée ou pied & demi ; ses feuilles ressemblent au chanvre domestique, mais elles sont plus rudes & plus noires.

Cheneviere.

Pour faire une cheneviere, c'est-à-dire, une terre à chanvre, on doit choisir un fonds fertile & gras, bien exposé, bien amendé & bien meuble.

On le prépare dès la fin de l'automne ; il faut le bien labourer devant & après l'hiver, & y mettre les fumiers propres au tempérament de la terre. La fiente de pigeon est très-bonne dans les chenevieres, pourvû que la terre en soit forte ou humide, & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant de le couvrir. Il y a bien des gens qui sement de ce fumier sur les sillons ; mais on ne doit le faire que quand on est sûr d'avoir bientôt de la pluie, ou n'y mettre que du crotin bien amorti ; autrement la semence courroit risque d'être brûlée, & tromperoit l'attente des femmes, qui font ordinairement grand cas de leurs chenevieres.

Avant de semer le chanvre, la cheneviere doit avoir eu trois labours ; le premier avant l'hiver, pour que la gelée, les brouillards, la neige & les pluies mûrissent le guéret, l'engraissent & le rendent plus doux ; le second immédiatement après l'hiver ; & le troisiéme dans le tems qu'il faut l'ensemencer : c'est le moyen de la rendre bien meuble. Quand le champ de la cheneviere est un peu grand & qu'on a un habile Laboureur, on fait ces trois labours avec la charrue ; mais il est plus ordinaire & meilleur d'y employer la beche, la terre en est remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas négliger de passer la herse par-dessus chacun de ces labours : & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere est, dès le premier labour qu'on donne avant l'hiver, de mettre toute la terre du champ par petites buttes, grandes & grosses, chacune quatre fois comme une taupiniere, & espacées à proportion de leur grandeur. Lorsqu'on vient y donner le second labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les chenevieres ont cela de particulier que, quand la terre y est propre & bien ameublie, elles rapportent les années suivantes de plus beau chanvre & en plus grande quantité que les premieres années, pourvû qu'on ait soin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers

Culture du Chanvre.

On seme le chanvre depuis la fin d'Avril jusqu'à la mi-Juin. Quelques Paysans attendent que la tourterelle ait commencé à se faire entendre : d'autres affectionnent le jour de saint Eutrope, pour la semaille du chanvre. Il aime à avoir un peu d'eau devant & après qu'il est semé ; & par-là il differe du lin, qui pourriroit si la terre étoit humide quand on le seme.

Il faut choisir le chenevi bien nourri & qui soit de l'année, du moins on assure

que celui de deux ans ne vaut rien en semence. On en met environ deux boisseaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru, ni clair semé ; car quand il est trop épais, les brins s'étouffent ; & quand ils sont rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la grosse toile ; au lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le service, lorsque le champ est médiocrement garni : c'est pourquoi, quand la terre est bonne, il vaux mieux le semer plutôt épais que trop peu, parce que le chanvre en est plus fin.

A mesure qu'on le seme, on doit le couvrir avec la herse ou le rateau, & y mettre un épouventail, ou même le faire garder pendant quinze jours par des femmes ou des enfans, pour chasser les pigeons & les oiseaux qui en sont avides. Les épouventails de cheneviere sont des figures d'homme d'osier ou de paille revêtues de haillons, ou des moulinets de bois à queue claquante, que le vent fait tourner avec bruit, &c. On est souvent obligé d'en mettre non-seulement dans les chenevieres ; mais encore dans toutes les terres nouvellement ensemencées, quand les bandes de corneilles & d'étourneaux s'y habituent.

S'il ne vient point de pluie quelques jours après que la cheneviere est ensemencée, on fera fort bien de l'arroser, pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arrose encore lorsque les graines commencent à lever, & on continue jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour résister aux accidens. Par ces soins on parvient à avoir de beau chanvre dans les années où la sécheresse fait rester ceux des autres à mi-chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut cueillir le chanvre lorsqu'il est mûr ; ce qui se connoit entr'autres, quand les feuilles jaunissent, & que le bas de la tige est blanc ; alors on ne doit point tarder à l'arracher ; c'est ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfans.

On le cueille à deux fois ; sçavoir le chanvre femelle en Juillet, & le chanvre mâle sur la fin d'Août. On n'arrache d'abord que le chanvre femelle, qui est celui dont la tige est plus mince & qui n'a point de graine, parce que moins il reste sur la terre, plus il est doux : on le lie par faisceaux de quinze à vingt pouces de tour, que les Paysans appellent poignées, à cause qu'ils sont de grosseur à être empoignés à deux mains : on les expose au soleil, à l'air ou au feu, pour en faire sécher la fane : quand elle est bien seche, on prend chaque faisceau l'un après l'autre, on les bat sur un billot, jusqu'à ce que tout le feuillage en soit abattu. De ces poignées ou petites bottes on en fait de plus grosses pour les faire rouir. Il sort des houpes de chanvre femelle une poussiere fort épaisse & très-puante : on l'étale sur le champ même pour le faire rouir à la rosée d'été, comme nous le dirons ci après ; & ce premier chanvre sert principalement à faire des filets. Les plus déliés & la plus belle filasse est de cette espéce.

La tige du chanvre mâle est d'abord la plus haute, pour que la poussiere qui tombe des fleurs que le mâle porte seul, soit reçue dans les semences que porte, par bouquets, la femelle qui est alors beaucoup plus basse. C'est par-là que l'espéce se perpétue ; & cette fonction faite, les tiges mâles se dessèchent, & on les arrache pendant que les tiges à graine sont encore toutes vertes : elles continuent à monter & à grossir jusqu'à ce que la plante & la graine soient parvenues à leur perfection ; & c'est une des raisons pour laquelle le chanvre mâle n'est jamais si doux ni si estimé pour les toiles que sa femelle.

Six semaines après qu'elle est cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle : on en fait aussi des bottes un peu plus fortes que celles de femelle ; on les expose au soleil tout debout, en écartant le bas de chaque botte de trois côtés,

pour

pour que la plante & la graine s'efforent à l'air & au soleil : ensuite on les empile les unes sur les autres par monceaux ronds, ensorte que la tête du chanvre soit toujours en-haut ; on les laisse ainsi en tas pendant cinq ou six jours, pour que le chanvre perde, par la fermentation & par les sueurs, ce qu'il a de plus grossier & de plus humide, & que le chenevi se détache plus aisément. Pendant ce tems il faut avoir soin d'en tenir les têtes bien couvertes, soit de pailles, d'herbes, de feuillages & autres choses capables de le garantir de l'avidité des oiseaux qui en sont très-friands.

Quand le chanvre a ainsi passé ses jours de sueur sur le champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les effaner, ce seroit perdre une bonne partie du chenevi ; mais on fait une aire quarrée dans la chenevière ; on assemble les bottes de chanvre & on les range debout tout autour de cette aire : puis on y étend un grand drap, sur lequel on bat le chanvre avec un bâton, poignée à poignée, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus ni graine, ni fane ; & ensuite on en fait de grosses bottes, comme de la femelle, pour les faire rouir. Quant au chenevi, après qu'on l'a rebattu sur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laisse bien sécher, on le crible avec soin, & on le met hors de la portée des rats, dans un lieu sec & propre, où il ne puisse point moisir

Après que le chanvre est dépouillé, battu & enlevé, il reste dans la chenevière quantité de menus brins de chanvre & autres herbes, que les bons ménagers ne laissent pas perdre ; ils les ramassent avec le rateau, & ils en font de la litiere & du fumier.

Le chenevi est d'un gros commerce pour la semaille, pour la volaille & volatile ; il se vend en graine pour ces usages : on en fait de l'huile qui sert à brûler ; on emploie aussi de cette huile dans les Manufactures pour dégraisser & apprêter les laines : le chenevi se vend encore réduit en poudre pilé pour le même usage & pour faire du savon noir.

La graine du chanvre est estimée ordinairement autant que le chanvre même. Cependant il y a des cantons où les paysans l'arrachent tout-à-la-fois, mâle & femelle sans distinction, & avant que le bouquet de chenevi soit tout-à-fait formé ; ils laissent seulement quelques brins des plus forts pour mûrir & donner de la semence. Par-là ils s'épargnent la peine de cueillir la femelle à part, & ils dépouillent le tout un peu plutôt que ceux qui récoltent les deux genres séparément : mais aussi en les arrachant ensemble, la femelle est trop mûre, le mâle l'est trop peu pour la tige même, & on en perd la graine ; en un mot ce n'est pas suivre le cours de la nature.

Rouir le Chanvre.

Quand le chanvre est ainsi égrainé & effané, on doit le faire *rouir*, c'est-à-dire, l'exposer à l'eau ou à la rosée, pour qu'il se macere & que le tuyau se corrompe ; car s'il n'étoit pas à demi pourri, on ne pourroit pas en détacher la filasse. Quand il a bien roui, il devient d'un certain roux sale, d'où vient le nom de *rouir*. Mais pour qu'il rouisse bien, l'eau la plus belle ne suffit pas, il faut encore de la chaleur naturelle. Dès que le froid commence à venir, le chanvre se pourrit & se rouille dans l'eau plutôt que d'y rouir comme il faut : les grandes humidités de l'automne sont même suffisantes pour l'empêcher de rouir ; & quand il n'a pas bien roui, en le *tillant* (tiller ou teiller le chanvre c'est en rompre le tuyau avec les doigts, & en tirer l'écorce qui fait la filasse,) on n'enleve de la tige que du chanvre tout noir & qui ne se tire que très-court. C'est pourquoi beaucoup de nos ménageres ne font rouir leurs chanvres mâles qu'au mois de Mai de l'année d'après qu'ils sont cueillis ; ils ont alors un beau tems & de la chaleur, qui sont éga-

lement rares & incertains après la moiſſon. A l'égard du chanvre femelle, la choſe eſt différente, parce que, comme on l'arrache plutôt que le mâle, il eſt auſſi plutôt prêt à rouir, & le tems y eſt toujours aſſez favorable; encore ne doit-on pas négliger d'en profiter auſſi-tôt que le chanvre eſt ſéché & effané : pour peu qu'on voye le tems diſpoſé à la pluie ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre rouir ſon chanvre, ſoit mâle ou femelle; il eſt plus ſûr d'attendre au mois de Mai.

Il ne faut pas huit jours au chanvre pour rouir quand le tems eſt chaud : pour l'avancer, on choiſit dans l'eau un endroit où le ſoleil frappe long-tems, & s'il ſe peut le long du jour; mais il n'eſt pas permis de faire rouir le chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poiſſon & corrompt l'eau. Une mare ou quelque foſſe à eau ſervent ordinairement de *rutoirs* ou *roteurs*; c'eſt ainſi qu'on appelle le lieu où l'on fait rouir la plante dont nous parlons : mais ces rutoirs morts & bourbeux ne rouiſſent pas ſi bien, & ne font pas le chanvre ſi pur & ſi fin qu'une belle eau courante de fontaine ou de riviere bien expoſée, quand on en a de pareilles en ſa diſpoſition : ce qu'on peut faire en ſaignant la riviere; de façon que l'eau du rutoir n'y retourne plus.

Pour bien ranger le chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une après l'autre, on les entaſſe par tas quarrés; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la maſſe & feroit que tout le chanvre ne rouiroit pas également, on met de groſſes pierres deſſus chaque tas, & on le laiſſe ainſi pendant les huit à dix jours qu'il faut au chanvre pour bien rouir.

Lorſqu'il eſt hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au ſoleil ſur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée; on les éparpille auſſi le plus que l'on peut, afin qu'elles aient plus d'air, & on les laiſſe ainſi ſécher au ſoleil : ſi on eſt menacé de quelque pluie, il faut ſe hâter de les mettre à couvert; car une pluie ſuffit pour les faire moiſir.

On fait auſſi rouir le chanvre à la roſée, & cette maniere eſt aiſée, ſûre, & fait de très-beau chanvre, ſur-tout quand c'eſt au mois de Mai qu'on en fait uſage : la voici. Expoſez votre chanvre au ſerein pendant dix ou douze nuits de ſuite, étendez-le bien ſur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtés; ayez ſoin de le lever tous les matins avant que le ſoleil paroiſſe, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide, & le laiſſez ainſi pendant tout le jour; tous les ſoirs après le ſoleil couché, vous le rapporterez & l'étendrez ſur l'herbe; & au bout des dix ou douze jours, vous aurez du chanvre d'une belle couleur. C'eſt ainſi que le pratiquent les femmes de campagne, qui ne font rouir leur chanvre à la roſée qu'au mois de Mai d'après la récolte.

Mais comme on ne peut pas toujours attendre cette ſaiſon, ſoit parce qu'on veut occuper ſes domeſtiques à broyer & tiller le chanvre pendant les ſoirées d'hiver, ou parce qu'on eſt preſſé d'en faire argent, la plûpart des Payſans le font rouir tout ſimplement à l'air auſſi-tôt que la graine eſt battue : pour cela ils ne font que l'étendre ſur la cheneviere, & l'y laiſſent environ quinze jours expoſé continuellement à la roſée, au ſoleil & à la pluie qui n'eſt point dangereuſe ſur la fin d'Août : & de cette façon l'humidité & la chaleur qui ſe ſuccédent, rouiſſent le chanvre en moins de quinze jours. Cette maniere de rouir a pourtant ſon inconvénient, qui eſt que ſi la chaleur continue pendant quinze jours avec peu de roſée & ſans pluie, le chanvre ſe deſſéche & ſe brûle; enſorte qu'il vaut la moitié ou les deux tiers moins de ce qu'il auroit valu, s'il avoit été bien roui. C'eſt pourquoi il eſt à propos de ne riſquer à rouir de cette façon qu'une partie de ſon chanvre, & d'en garder le reſte pour le faire rouir au rutoir ou à la roſée de Mai.

Broyer & tiller le Chanvre.

Quand le chanvre eſt roui & ſec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité ; & l'hiver, pendant les veillées, on le fait *tiller*, (d'autres diſent *teiller* ou *tailler*) c'eſt-à-dire, peler par des femmes, enfans & autres domeſtiques : on rompt avec les doigts le bout du tuyau, & on tire dans toute ſa longueur l'écorce qui eſt autour. Souvent, au lieu de le tiller ainſi, ſur-tout lorſque c'eſt du gros chanvre, on le *broye* ou briſe ſur la *maque* ; puis on entortille le chanvre, ainſi *machuré* autour d'une cheville de bois ronde, & on le tire fortement, pour que les fragmens du tuyau ſe rompent & ſe détachent de l'écorce qui reſte nette.

Cette maque, machoire, macachoire, brayoire, broye ou brie, (car tous ces noms ſont en uſage) eſt une bancelle compoſée de deux piéces de bois un peu épaiſſes & creuſées de façon qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre, étant poſées horizontalement ſur un treteau, & attachées par le bout l'une dans l'autre avec une cheville : celle de deſſus étant mobile & ayant un manche pour la lever, en ſe rabatant dans les creux de celle de deſſous, briſe le chanvre qu'on met, poignée à poignée, de travers entre les deux piéces battantes.

Les chenevotes (qui ſont les morceaux du chanvre après qu'il eſt dépouillé) ſervent en bien des endroits, à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On peut auſſi faire paſſer par la machoire le chanvre teillé ; & pour qu'il ſoit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le briſe, on l'entortille & on le frotte juſqu'à ce qu'on le trouve aſſez net & aſſez doux.

Ou bien on poſe de bout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure ſur quelque morceau de bois ; & avec une eſpéce de couteau de bois d'écliſſes, on bat le chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chenevotes & pailles, & rendre la filaſſe plus liſſe & plus belle. C'eſt ce qu'ils appellent en Picardie & en Normandie *eſcouſſoir* ou *échanvroir* ; il y en a même de fer en forme de coupret émouſſé, monté ſur un manche de bois : ils ſe ſervent de cet inſtrument, pour le chanvre & pour le lin, & ils appellent cela *eſcouſſer* ou *écoucher*. En quelques endroits ils n'eſcouſſent pourtant que le petit chanvre. On vend ordinairement le chanvre au ſortir de la maque : les autres façons ne ſont plus que pour le rendre affiné, c'eſt-à-dire, prêt à filer.

Serancer.

Lorſque le chanvre eſt bien nettoyé de ſes chenevotes, il n'y a plus qu'à le *ſerancer*, c'eſt-à-dire, le paſſer par le *ſeran*, qui eſt un inſtrument compoſé d'un bout d'ais ſur lequel il y a pluſieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à peu près comme feroit un peigne à pluſieurs rangs ſerrés. Les dents du ſeran ſont plus ou moins ſerrées, ſelon la fineſſe dont on veut que ſoit le chanvre : on en a ordinairement pluſieurs de différentes fineſſes. Quand on veut ſerancer, on les attache au bout d'une table ſur un eſcabeau ou autre choſe, pour qu'ils ſoient fermes : on prend les paquets de chanvre, on les bat ſur un billot de bois, enſuite on les paſſe par les ſerans pluſieurs fois, ſucceſſivement du plus gros au plus fin ; & quand le chanvre eſt bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à meſure qu'on en ſerance, & on le porte vendre, ou bien on le file, ſoit au grand rouet, à la quenouille ou au fuſeau, ſuivant les différens uſages de chaque pays.

Le gros chanvre ſert à faire des voiles & gros cordages de navire : le plus fin ſert à faire les belles toiles.

Les *étoupes* (c'est la bourre qui sort du chanvre & du lin lorsqu'on l'habille; qu'on le passe par les serans ou qu'on le file, on met tout à profit en ménage,) servent à faire du gros fil pour la cuisine, des toiles d'embalage, des enveloppes, des bouchons de bouteilles, des calfeutrages de vaisseaux; ou bien on les troque ou on les vend aux Cordiers : on en fait aussi des tabliers, essuie-mains & autre gros linge de cuisine, du lumignon pour les flambeaux & torches, & de la mêche.

Explication de la Planche d'ici à côté

1. *Cheneviere, où des femmes & des enfans cueillent le chanvre femelle.*
2. *Chanvre-mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Cheneviere, où il ne reste plus que le chanvre mâle, qu'on cueille.*
5. *Poignées de chanvre.*
6. *Meulè de chanvre.*
7. *Aire, où l'on bat le chanvre avec un bâton sur un drap, pour en avoir la graine & en faire tomber les feuilles.*
8. *Tas de chenevi qui séche au soleil.*
9. *Poignées de chanvre égrené & effeuillé.*
10. *Homme qui met le chanvre rouir dans un ruisseau courant.*
11. *Chanvre qui rouit dans l'eau.*
12. *Poignées de chanvre roui qui séche au soleil.*
13. *Chanvre qui rouit sur l'herbe à la rosée de Mai.*
14. *Chanvre qu'on brise avec la maque pour le teiller.*
15. *Enfant qui teille du chanvre brisé.*
16. *Autre qui teille du menu chanvre qui n'a point été brisé.*
17. *Brins de filasse de chanvre teillé.*
18. *Chenevotes.*
19. *Homme qui nettoie les brins de filasse en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoie & adoucit la filasse en la battant avec une espéce de couteau de bois, le long d'une planche montée debout sur un pied.*
21. *Femmes qui serancent au grand & petit seran.*
22. *Filasse serancée.*
23. *Bottes de chanvre en l'état qu'on les vend.*

ARTICLE II.

Du Lin Linum.

Le lin est une plante qui croît & porte de la graine à peu près comme le chenevi, & dont l'écorce est un tissu de filets qui servent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette plante a la tige haute de deux à trois pieds, ronde & déliée, peu de rameaux; les feuilles molles, longuettes, aiguës & triangulaires; ses fleurs sont bleues, & elles viennent au haut de ses tiges, au bout de quatre ou cinq petites branches qui naissent à la cime de chaque tuyau. On seme le lin au printems & au solstice; il fleurit en Mai & Juin, & après les fleurs il se forme de petites têtes rondes & larges où la graine du lin est enfermée.

Usages & Espéces

Le fil & la toile, qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du chanvre, sont beaux, fins & de grand usage; & la graine de lin sert à faire de l'huile, dont on fait aussi un grand trafic.

Tous les lins portent de la graine, & l'on n'y distingue ni mâle, ni femelle; ce



Telas, fila, oleum Confero masspario

qui le rend différent du chanvre. L'huile de lin ne gêle jamais, & elle est bonne non-seulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olives) mais encore pour les Apothicaires, les Peintres, &c. Dans le Milanois on s'en sert aussi en alimens, après lui avoir fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Nous avons en France deux sortes de lin, le lin têtard & le grand lin. Le lin têtard est plus bas, fort branchu, garni de beaucoup de têtes, qui s'ouvrent & perdent la graine qu'elles enferment, si on n'a pas soin de le cueillir à point un peu avant sa maturité. On le seme à la fin de Mars, on le récolte au commencement de Juin, & on le *drege* pour en avoir la graine aussi-tôt. Le grand lin est plus haut, moins branchu; & comme ses têtes ne s'ouvrent point, on le bat quand on veut en avoir la graine: on le seme en Avril, & on le cueille sur la fin de Juillet.

Les Grecs faisoient leurs cuirasses de lin, en le trempant dans du vinaigre mêlé de sel; ils le préparoient de maniere qu'il se durcissoit, & devenoit impénétrable au fer & au feu.

Culture, récolte & façons du Lin.

Le lin aime, comme le chanvre, les terres grasses, mais moins humides & plus meubles s'il se peut, & il veut de la chaleur. Les prés & autres fonds nouvellement défrichés, sont particuliérement propres pour le lin têtard.

Le lin use beaucoup la terre par le grand nombre de ses racines; & il ne faut en remettre dans le même fonds qu'en le fumant bien, & après une année ou deux de repos, pendant lesquelles on n'y aura semé que des productions légeres, comme pois ou vesce. On ne doit point semer de lin dans un fonds qui a rapporté du bled l'année précédente, & il ne faut pas en mettre dans une terre maigre; il l'épuiseroit & n'y réussiroit point.

Il y a des gens qui sement du trefle au mois de Mars dans le champ qu'ils destinent en liniere pour l'année suivante; ils coupent les sommités du trefle vers le dix Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Août; ensuite ils façonnent la terre comme pour le chanvre. Le trefle, loin d'offenser le fonds, ne fait que le préparer pour le lin, parce que ces deux plantes sympathisent beaucoup. Outre le trefle, les cendres de lessive sont encore un bon engrais pour les linieres; & un des meilleurs de tous, sont les rognures de cornes, comme je l'ai déja dit au Chapitre VII, & les curures de mares, pourvû qu'elles aient été portées sur le champ avant l'hiver.

Comme le lin craint extrêmement le froid, on ne le seme que quand il n'y en a plus aucun à craindre, & après quelque petite pluie douce, le tems disposé au chaud: on continue cette semaille jusqu'à la mi-Mai, quand le tems n'est pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février; & dans les pays chauds, où il n'y a point ou peu d'hiver, on le seme dès le mois de Septembre & d'Octobre: cependant dans ces contrées, il vient plus revêtu & plus chargé de graines que dans nos climats tempérés, où on ne le seme qu'au printems; mais aussi dans ces pays-ci il est plus doux & plus fin, & le fil & la toile en sont bien plus estimés.

Dans les endroits où l'on façonne la terre en sillons, on estime qu'il vaut mieux semer le lin sur des sillons larges de huit ou dix raies, que sur de plus étroits; 1°. parce qu'on a plus de facilité pour arroser toute la liniere; 2°. parce qu'il y a moins de terrein perdu, le fonds qui reste vuide entre chaque sillon ne laissant pas que d'en emporter.

On seme le lin comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine

en est bien plus petite. On seme ordinairement le lin têtard sur la fin de Mars ; & le grand lin un mois après. Le premier, comme plus sujet à verser & à s'égrener, demande de l'abri, & ne se seme guères que dans les clos : l'autre supporte mieux l'air de la campagne. Souvent on y mêle quelques grosses feves par-ci par-là pour le soutenir, sur-tout dans les endroits où il est sujet à verser.

La terre à lin ne sçauroit être trop meuble, ni trop bien nettoyée de toutes racines, plantes & herbes : on en casse encore les mottes après que la graine est semée & hersée, & on y roule le cylindre pour l'unir & l'affaisser ; autrement la pluie & le vent la déchausseroient. Le lin réussit pourtant très-bien dans les terres pierreuses, pourvû qu'elles aient un fonds humide & bien frappé du soleil.

La graine de lin dégénere d'année en année, & il faut la renouveller tous les cinq ans au plûtard : on le fait ordinairement au bout de trois ans. Sur les côtes de l'Océan on fait cas de celle qui nous vient de Riga en Livonie : elle vaut mieux la seconde année que la premiere ; & c'est ce qui fait soupçonner qu'elle ne doit sa bonté qu'au changement de climat, & aux nouveaux sels qu'elle trouve dans le lieu de sa transmigration.

Le lin est sujet aux insectes, qui le rongent lorsqu'il est de deux doigts hors de terre. C'est pourquoi, quand il y a apparence de pluie, on seme des cendres à claire-voie par-dessus le grain naissant : ces cendres détruisent les insectes, & communiquent de nouveaux sels à la terre.

On doit avoir soin de bien sarcler le lin au mois de Mai, & sur-tout de détruire la mauvaise herbe qu'on appelle *goute de lin*, parce qu'elle s'entortille autour de sa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou se lie si fort avec le lin, qu'on le trouve entiérement gâté quand on vient à le façonner : quelquefois même la *goute de lin* croît plusieurs fois avant la cueillette du lin, c'est à quoi il faut veiller.

Le chanvre bien levé ne veut que de la chaleur : mais il faut au lin de petites pluies chaudes de tems en tems ; & les arrosemens modérés lui font grand bien quand il est levé & bien enraciné ; car, avant cela, les eaux ne font que battre la terre & déchausser la semence. Dans les pays chauds, où les arrosemens artificiels sont nécessaires faute de pluie, on conduit l'eau dans les Linieres par de petits canaux.

Le lin têtard demande à être ramé de bonne heure, afin que ses têtes se soutiennent. Quand il approche de sa maturité, on doit veiller à la prévenir, & arracher le lin avant que ses têtes s'ouvrent ; sinon, au bout de vingt-quatre heures de chaleur, toute la graine seroit coulée & perdue. Le lin têtard étant ainsi cueilli sur le verd & apporté à la maison, on se sert d'une *drege*, qui est une espéce de petit peigne de fer, pour séparer la graine d'avec la tige : ce qui se fait en passant le bout des branches, où sont les têtes & la graine, entre les dents de la drege ; & cela s'appelle dreger le lin.

L'autre sorte de lin ne se rame guères ; & comme sa tête n'est point sujette à s'ouvrir en plante, il faut le cueillir quand il jaunit, puis le laisser javeler pendant sept ou huit belles journées sur le champ même, afin que le soleil le hâle, essore la plante, & fasse mûrir la graine qu'on ne pourroit pas avoir autrement. Elle est noire ou couleur de maron quand elle est mûre

On arrache le lin comme le chanvre, mais beaucoup plutôt, & avec cette différence, que n'y ayant pas de mâle & de femelle à distinguer au lin, on cueille le tout en même tems. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine ; ils sont d'ordinaire plus bas que les autres : bien des gens les mettent à part, parce qu'ils sont plus doux, & qu'ils donnent de beau fil.

Pour avoir la graine du lin ; les uns, après l'avoir cueilli, l'exposent & le retournent à la rosée, sur le champ même, pendant sept à huit jours, & le laissent ensuite sécher, pour le battre avec des maillets & en tirer la graine quand il est bien sec. D'autres ne le mettent point à l'air, mais ils le battent à la maison aussi-tôt qu'il est sec ; car il faut toujours sauver la graine le plutôt que l'on peut, à cause qu'elle s'échappe aisément, & que les rats & les oiseaux en sont friands.

Lorsque le lin a été dépouillé de sa graine, on le rouit & on le façonne à peu près comme le chanvre.

On rouit le lin comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée ; mais quand c'est dans l'eau, au lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien rouir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere la couleur roussâtre qui annonce qu'il a bien roui. En l'en tirant, on doit l'amonceler tout mouillé, & le charger de planches, sur lesquelles on mettra de grosses pierres, afin que, toutes les tiges étant pressées les unes sur les autres, elles soient entiérement pénétrées de l'humidité, & qu'elles rouissent également & parfaitement : ou bien, sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, on le mettra simplement dans une belle eau courante, & on l'y laissera huit jours ; le lin en sera plus blanc. On le fait sécher comme nous l'avons dit du chanvre, ou bien sur une claie sous laquelle on fait un petit feu avec des étoupes & des chenevotes. Quand le lin est bien sec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la rosée & de toute humidité qui y est contraire ; on le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'on veuille le serancer : en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux, & les charger de quelque chose de lourd, afin qu'il ne se mêle point : ensuite, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, & pour que le lin soit plus doux & plus aisé à filer, on le maillote de nouveau, puis, en le prenant poignée à poignée, on le tient de la main gauche appuyé sur une planche bien polie, montée debout, pendant que, de la main droite, on le bat contre cette planche avec une espéce de couteau d'éclisses, qui, en coulant le long de la planche & du lin, en fait tomber tout le bois & les paillettes : après on le serance & on le file comme le chanvre.

Le lin court est celui qui donne la plus belle filasse : elle doit être molle, douce sous les doigts, & fine comme de la soie ; au lieu que celle du lin long & gros est plus rude, tant à filer qu'à toucher. Le lin roui à la rosée donne une filasse plus douce & plus belle que celui qu'on a fait rouir à l'eau.

La vraie maniere d'avoir du lin choisi & charmant, c'est de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliés & les plus blancs : on le fait tremper dans l'eau courante environ sept à huit jours ; on le fait sécher sans l'entasser, car cela le fait noircir ; puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin sauvage.

Il y a un lin sauvage qui ressemble au lin cultivé, tant par la tige que par la figure de ses feuilles & de ses fleurs, excepté que celles du lin sauvage sont de couleur d'or : on le réduit en filasse qu'on file comme l'autre.

Article III.

Des Orties, Urticæ.

On fait aussi de la toile d'orties, en les préparant comme le chanvre ; & c'est

l'ortie de la grande espéce qui sert à cet usage. Les anciens faisoient aussi une espéce de lin avec l'écorce du genêt des Teinturiers.

Plantes au Lin, Herbes filées & Herbes de soie.

Il croît aux Indes, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Popayan, une plante très-utile d'où l'on tire de la soie, ou plutôt du lin fort délié. La racine de cette plante est pleine de nœuds; ses feuilles sont comme la lame d'une épée, de l'épaisseur de la main dans le milieu près de la racine, plus minces vers les bords & vers le haut, où elles se terminent en pointe. On coupe ces feuilles quand elles sont d'une certaine grandeur. Après les avoir mises sécher au soleil, on les bat & on en fait un lin qui est assez fort. On en fait aussi des cordons pour les hamacs, des cordages & des filets, des bas qui sont estimés, & des dentelles qui servent à la parure des Mulâtres & des Négres.

L'*Abaca* est une espéce de lin ou de chanvre que l'on recueille dans quelques-unes des Isles Manilles: il y en a de deux sortes, la blanche & la grise. Cette plante est une sorte de platane des Indes, qui se seme tous les ans, qu'on recueille, qu'on fait rouir & qu'on bat comme le véritable chanvre. L'abaca blanc sert à faire des toiles très-fines. On ne fait que des cordages & des cables avec le gris.

L'*Aloë* d'Amérique, que les Hollandois appellent *Pite*, donne aux Indiens du fil, des cordes & des hamacs. Les côtes de cette plante se tillent comme le chanvre, & le fil en est fort & fin. Les Portugais du Brésil en font des bas & des gants; ils le préferent à la soie. On tiroit autrefois, en Roussillon, & on tire encore, en Espagne, des feuilles de l'aloë ordinaire, une espéce de filasse dont on faisoit des dentelles.

On nomme aux Indes orientales, *herbes filées*, une espéce d'étoffe ou toile lustrée, que l'on fait d'un fil qui se tire de plusieurs sortes d'herbes. Les Européens n'en achetent guères que par curiosité, parce qu'elles se coupent aisément par les plis.

Les Anglois de la Virginie appellent *herbe de soie*, une espéce de chanvre qui y croît naturellement sans culture. On la file comme le chanvre & le lin de l'Europe, & le fil en est plus beau & plus lustré. Les Sauvages n'en faisoient que des cordages & des rets. Les Européens en font des toiles & des étoffes légeres.

Les *herbes lâches* sont des étoffes des Indes orientales, moitié herbes, moitié coton. L'herbe dont on les fait se rouit, se bat & se file comme les orties dont on fait des toiles en France. On fait aussi, dans l'Indolstan, un taffetas d'herbes qui sont d'une matiere soieuse. L'écorce intérieure de l'arbre que les Indiens appellent *lagetto*, & nous *arbor telifera*, est une toile toute faite des mains de la nature: il est commun à la Jamaïque. L'Amérique a aussi l'arbre à meche.

Ces productions étrangeres paroîtront peut-être inutiles ici; mais je les mets non-seulement pour la curiosité, mais encore pour qu'on apprenne, par les exemples & les essais, à faire valoir tous les dons de la nature, soit en naturalisant les plantes étrangeres, soit en mettant à profit toutes celles que nous pouvons avoir.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIII.

De la Navette ou Rabette, du Colſa & autres Graines huileuſes.

LA navette ou rabette, *napus arvenſis*, & le colſa, *braſſica agreſtis*, ſont deux plantes annuelles qu'on ne cultive que pour en avoir la graine dont on fait de l'huile. Comme ces plantes ſont très-grenues, elles ſont d'un bon profit, & on fait un gros commerce de ces huiles en pluſieurs Provinces, comme en Brie, Normandie, Picardie, Flandre & Hollande. La grande conſommation de ces huiles eſt pour brûler, pour faire du ſavon, & pour préparer les laines dans toutes les Manufactures qui en emploient. Les Bonnetiers & les Apothicaires uſent auſſi beaucoup d'huile de navette. On donne de la graine de navette aux linottes, aux ſerins, & à quelques autres petits oiſeaux.

Nos Anciens confondoient la navette & le colſa; ils croyoient même que ce n'étoit autre choſe que la graine du navet, parce que la fane & le volume de ces trois plantes ſe reſſemblent aſſez; mais l'expérience nous a appris qu'elles ſont toutes trois différentes. La navette & le colſa ſont des choux champêtres qui ont des racines & des qualités bien différentes du navet, & qui demandent une autre culture.

Il y a même pluſieurs ſortes de navettes: celle que l'on donne aux ſerins, & que les Curieux appellent navette de France, tire un peu ſur le violet; elle eſt plus petite, plus douce & moins amere que les autres eſpéces: la plus groſſe & la plus noire eſt celle qu'on appelle *rabette*; & c'eſt principalement celle-la qu'on ſeme en plein champ pour en faire de l'huile.

La graine de la navette & celle du colſa ſont à peu près comme la graine de lin mais noires & rondes; au lieu que la graine de lin eſt plate, & ordinairement couleur de maron. Le colſa & la rabette demandent une fois plus de fumier que le bled.

On ſeme la navette & la rabette, depuis la fin de Mars juſqu'en Juillet, à champ uni & à plein champ, comme le bled. Elle ſe plaît aſſez dans les terres blanchâtres, même en côteaux, pourvû qu'elles ſoient fortes & préparées par deux ou trois labours: on la herſe enſuite. Comme cette graine eſt lente à lever & à monter, pour profiter du terrein, en attendant qu'elle monte, on a coutume, en la ſemant, d'y mêler de l'eſcourgeon ou quelqu'autre grain, qu'on coupe de bonne heure en verd.

En automne, la navette ou rabette leve, & a la feuille du navet, au lieu que le colſa a la feuille du chou. Au printems elle monte, fleurit jaune, puis forme ſa tige, ſes branches & ſa graine, & mûrit en peu de tems à meſure qu'elle blanchit. On l'arrache quand elle eſt mûre, ce qui arrive ſur la fin de Juin: on la bat dans le champ même, ſur des draps, pour en avoir toute la graine: on peut y laiſſer un peu de paille ou gouſſe, pour nourrir le grain. La tige ne ſert qu'à chauffer le four, à brûler & à couvrir: on met les ſiliques ou coſſes en litiere. On vanne la graine, ou bien on la paſſe par le crible, qu'on fait de crin, pour en ôter la paille; puis on la met dans des tonneaux, afin qu'elle ne diminue & ne ſe ride pas: elle ſe garde juſqu'à ce qu'on la porte aux Grainetiers, au marché, ou au moulin ou preſſoir, pour en faire de l'huile après avoir été bien vannée.

Dans la Bourgogne, après la récolte du bled, on ne fait que donner un profond labour à la terre, & on y reſeme la graine de navette en la prenant avec

les trois doigts, pour la jetter le plus loin qu'on peut. Après l'hiver elle fleurit; monte en graine comme les raves, & on la coupe quand elle est mûre.

Le colsa demande une bonne terre, forte, grasse & humide. La graine du colsa est plus noire & plus grosse que la rabette : aussi la plante en est-elle plus haute, plus forte, plus branchue, & donne plus de graine que la rabette. On seme le colsa en Juillet & Août, en terre bien préparée comme pour le bled, & on le seme de même. Quand le colsa est bien levé & fort, c'est-à-dire, sur la fin de l'hiver, s'il est trop dru, comme il arrive d'ordinaire, à cause que la plante est forte & vorace, on l'éclaircit & on transplante ailleurs, ce qu'on en a ôté. Pour s'éviter cette peine, bien des gens sement le colsa à la main, en laissant couler trois ou quatre grains dans un trou, qu'un homme fait d'espace en espace, en suivant le rayon & la queue de la charrue, lors du dernier labour qu'on donne à la terre; après quoi il n'y a plus qu'à herser. Les pauvres gens mangent dans le pot, & en salade, les feuilles du colsa, quand elles sont jeunes & tendres; car c'est une espéce de chou à petites feuilles lavées de pourpre, & fort branchu.

Les bestiaux en sont très-friands, & s'ils s'échappent dans quelque piéce de colsa en verd, il ne faut pas le croire perdu pour le voir brouté avant d'être en tuyau; car il repousse assez de verd, quand il a du tems, & que l'œil de la plante n'est pas atteint.

C'est même un point d'économie assez ordinaire de couper les feuilles du colsa depuis le mois de Septembre, dès qu'il est levé, jusqu'au mois de Décembre, pour les donner, en verd, aux bestiaux, sur-tout aux vaches & aux bœufs qu'on veut engraisser : cela n'empêche point le colsa de repousser pendant l'hiver, & de donner sa graine dans le tems.

Dans les bons fonds on seme le colsa fort épais, pour le vendre à la fin de l'hiver au millier de plantes ou à la perche, à ceux qui veulent alors en planter dans leurs champs, pour l'y récolter l'été suivant.

On coupe le colsa, en été, un peu avant la navette & après les bleds. Au surplus, on emploie & on débite le colsa comme la navette. Il faut les récolter par un tems sec, & ne pas attendre que les cosses ou capsules, qui renferment la graine, s'ouvrent, ni même qu'elles soient parfaitement mûres, parce qu'elles s'égreneroient au vent ou à l'abattis.

On ne doit rien mettre dans la terre où l'on a recueilli du colsa ou de la rabette, avant qu'on l'ait bien amendée, parce que ces deux plantes l'effritent beaucoup.

Comme il s'en échappe toujours beaucoup de graine, il y a des gens qui la laissent repousser la seconde année; ensorte qu'ils en ont, par ce moyen, une nouvelle récolte qui n'a coûté ni labours, ni semence : mais cette épargne ne vaut rien, & il vaut mieux employer sa terre à d'autres usages. Le bled vient assez bien après le colsa.

Quelquefois la grande sécheresse de l'été fait manquer le colsa & la rabette. En ce cas, sur la fin d'Octobre, lorqu'on voit que le champ n'est pas garni suffisamment, on y donne un labour & on y seme du bled.

Quant à l'huile de navette & de colsa, voyez ce qui en sera dit ci-après au Chapitre des Huiles. La plante du colsa donne plus de graine, parce qu'elle est plus branchue & plus forte, & la graine en est plus forte & rend davantage au boisseau que la rabette : mais la graine de rabette, boisseau pour boisseau, donne plus d'huile, parce qu'elle a l'écorce plus mince; & cette huile est plus estimée & sent moins que celle du colsa. On récolte ordinairement douze mines de colsa à l'arpent.

Les tiges du colsa, & généralement de toutes les plantes huileuses, servent à couvrir, à chauffer le four & à brûler : on les vend en bourrées pour ces mêmes usages.

Au reste, l'intérêt du Propriétaire est que son Fermier ne mette point trop de terres en colsa & en rabette, parce que ces graines usent beaucoup la terre : elles ne rendent point de fumiers ni de fourrages ; au contraire, elles demandent une fois plus d'engrais que le bled. C'est pourquoi il faut borner par le bail le nombre de terres que le Fermier pourra charger de ces sortes de graines. On dit même des Fermiers qui font beaucoup plus de colsa ou de rabette que de bled, qu'ils jouent de leur reste, en risquant tout si la graine ne réussit point. Souvent aussi la Police fixe la quantité de ces sortes d'emblavures, de peur qu'en en faisant trop dans les années où le bled est très-commun & à bas prix, cela ne fasse cesser l'abondance de cette manne si nécessaire au Public.

De la Camomille, Anthemis.

La camomille est un simple très-connu des Apothicaires, parce qu'elle est bonne pour les fievres, pour la pierre & autres maladies de la vessie, pour la jaunisse & autres symptômes du foie, &c. Il y a plusieurs sortes de camomilles. *L'adonis*, qui est la plus haute de toutes, croît en Italie, & se cultive en France dans les jardins. Elles sont toutes odorantes, hormis la sauvage.

La camomille ordinaire, qui est la seule dont il s'agit ici, ressemble assez au lin. Nos Paysans, qui en sement sur leurs terres, pour avoir leur provision d'huile à brûler, & vendre le surplus, l'appellent *camamine* ou *momille*. Elle ne demande point de soins ; il lui suffit d'un terrein médiocrement bon, préparé par trois labours, & fumé : on la seme au mois d'Avril ou de Mai, & on la dépouille au mois d'Août, en arrachant la plante quand elle est mûre & jaunâtre. La graine de camomille rend encore plus d'huile, à proportion, que la navette & le colsa.

De l'Alpiste & de l'Œillette.

On cultive ces deux plantes pour leur graine : on la donne aux serins & aux autres oiseaux, même à la volaille ; & elle est bonne à plusieurs autres choses, comme à faire des huiles, &c.

L'Alpiste, *phalaris* est une graine dorée ou d'un pâle tirant sur la couleur isabelle, moins grosse que le millet, mais moitié plus longue, finissant en pointe par ses deux extrémités. Cette graine engraisse & échauffe les oiseaux ; c'est leur seule nourriture dans les Canaries : on en fait du pain dans le tems de cherté. Elle a le même goût que le millet, & on la cultive de même. La plante de l'alpiste, qu'on appelle aussi graine de Canarie, a quantité de racines fort minces, & jette beaucoup de petites tiges semblables à celles de l'épeautre, hautes d'un pied & demi, minces, douces & distinguées par nœuds. Il y en a dont la graine est blanche ; il y en a aussi de noirâtre, & souvent la graine varie de couleur. On la tire de Provence, d'Aubervilliers près de Paris, de Flandre ou de Normandie.

La graine de l'œillette vient d'une plante qui ressemble au pavot. La bonne vient de Strasbourg ou des environs de Laon. Elle fleurit en Mai & Juin : elle est grise & fort déliée : elle a un petit goût sucré, & ne differe de celle de pavot, qu'en ce que la graine d'œillette est grise, & que celle du pavot tire sur le noir. On seme & on cultive l'œillette comme le pavot.

Du Pavot, Papaver.

De toutes les eſpéces de pavot, ſoit blancs ou rouges, doubles ou ſimples, panachés ou autres, il n'eſt ici queſtion que des pavots à groſſe tête, qu'on cultive en bien des endroits comme en Allemagne, pour en avoir la graine que les groſſes têtes fourniſſent plus abondamment, & en faire de l'huile qu'on tire à froid, & qu'on emploie dans les ſalades & ſauſſes, au lieu d'huile d'olives. On s'en ſert auſſi à brûler & dans les remédes.

On ſeme la graine de pavots, en plein champ, en Septembre & Octobre; & plus communément en Mars, en bonne terre & en belle expoſition. Comme cette graine eſt fort menue, on la ſeme mêlée parmi un tiers de cendres; &, ſi elle eſt trop drue lorſqu'elle eſt levée, on l'éclaircit, on la ſarcle; &, après la fleur paſſée, quand les têtes blanchiſſent, on les cueille avant leur parfaite maturité, parce que les graines ſe perdroient & ſe repeupleroient.

Du Seſame, Seſamum.

Le ſéſame, qu'on appelle autrement *jugéoline* ou *ſempſen*, eſt une plante que les uns qualifient bled, les autres légume, qui a la tige ſemblable à celle du millet, mais plus haute & plus groſſe, les feuilles rouges, les fleurs vertes, la racine blanche, de même que la graine qui eſt renfermée dans de petits boutons, comme le pavot.

Le ſéſame multiplie & rapporte beaucoup: on en fait, comme de la navette, une huile qui eſt de grand débit. Elle ſert principalement en médecine: elle ne gele jamais, & elle paſſe pour la plus légere de toutes les huiles; cependant elle va au fond, ſi on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit auſſi le ſéſame en farine; & il y a des femmes qui en font des gâteaux, qu'elles trouvent excellens: mais il ne faut point faire cas de ce grain pour la nourriture, parce qu'il eſt extrêmement lourd & gâte l'eſtomac, comme font toutes les choſes huileuſes.

On doit même avouer que les bons ménagers ne ſe ſoucient pas de ſemer du ſéſame: on aime mieux employer celui qui nous vient d'Aſie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup en-deçà, parce qu'il épuiſe la terre. Cependant je parlerai de ſa culture, parce qu'il faut parler de tout, à cauſe de la différence des pays, des terres, des goûts & des profits qui peuvent ſe trouver à cultiver une plante qui n'eſt pas commune dans le pays, ſur-tout quand elle eſt auſſi utile que l'eſt le ſéſame. Dans le Levant, il donne preſqu'autant d'huile que les oliviers; & cette huile eſt meilleure pour la friture, & elle éclaire mieux.

Le ſéſame demande une terre fort noire & humide, quoiqu'il vienne aſſez bien dans des ſables, pourvû qu'ils ſoient gras: il multiplie autant que le millet.

Il ne doit être ſemé qu'en été, par un tems ſec, & qui promet l'être conſtamment; car la pluie nuit au ſéſame, même après la ſemaille; ce qui eſt tout le contraire des autres plantes, dont la pluie avance la germination: du reſte il vient ſans ſoin.

Sanve, Rapiſtrum.

Les pauvres Payſans cueillent la ſanve un peu avant ſa parfaite maturité, parce qu'elle s'égrene aiſément; ſouvent même ils en ſement exprès, pour en faire de l'huile à brûler. Je parlerai ailleurs de cette plante: au ſurplus, voyez *Sanve*, à la table des Matieres.

CHAPITRE XIV.

Du Safran, du Senevé & de la Moutarde, du Houblon, du Riz, du Gramemmanne & du Tabac.

Je renferme, en un ſeul Chapitre, toutes ces plantes, qui, la plûpart, ſervent directement à l'homme pour ſa nourriture.

Du Safran, Crocus.

I. La plante qui produit le *ſafran*, eſt une plante bulbeuſe (c'eſt-à-dire, qui vient d'oignons & de caïeux) compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre, une tige baſſe qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît auſſi une eſpéce de houpe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable quand elle eſt en ſa vigueur : on la cueille, on la fait ſécher ; & cette houpe eſt le ſafran dont nous nous ſervons, tant parmi les alimens, qu'en médecine, & à beaucoup d'autres uſages : quelques jours aprés il en vient une autre ſemblable ſur la même plante ; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher : & ces houpes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le ſafran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles ; elle eſt en fleur pendant un mois, puis des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver ; le printems venu, elles ſe ſechent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de ſafran eſt gros comme une aveline, charnu, barbu dans ſa partie inférieure, & ſurmonté d'un autre oignon plus petit : le tout eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glaïeul.

II. *Choix.* Il faut choiſir le ſafran nouveau, bien ſéché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréable. Il y a des perſonnes qui s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picote les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux.* Le ſafran du Levant eſt très-eſtimé ; il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gâtinois, en Languedoc vers Toulouſe, en Provence vers Orange, en Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois : celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages.* Le ſafran ſert, comme nous l'avons dit, non-ſeulement en médecine, & auſſi parmi les alimens, mais encore pour les peintures & les teintures. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribue pluſieurs bons effets, comme de fortifier l'eſtomac, de rendre les ſens plus vifs, de réjouir le cœur & d'exciter à rire. On en fait un grand trafic vers les pays ſeptentrionaux, principalement en Hollande & dans la baſſe Allemagne : c'eſt pourquoi les ſafranieres ſont d'un grand revenu, & on y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire

commerce, n'en mettent que dans un petit espace de terre pour leur provision seulement.

V. *Safran bâtard.* Outre le safran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre espéce qu'on appelle *safran bâtard :* il en vient beaucoup d'Alexandrie, d'Egypte à Marseille, sous le nom de safranon, pour l'usage des Teinturiers. Les Apothicaires le nomment *cartam* ou *crocus saracenicus*, & le Peuple graine à perroquets : effectivement les perroquets, les gros becs, qu'on appelle perce-olives (quoiqu'ils n'en cassent pas les noyaux, comme on le dit), & les bréands en sont fort friands. A Marseille on ne leur donne que cette graine pour nourriture ; c'est le *semen cartami.*

Cette plante a les feuilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout autour ; sa tige est d'un pied & demi de haut ; ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-dessous qui s'ouvrent en forme d'étoiles ; sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche ; sa racine est longue, grêle & fort chevelue ; & sa fleur est semblable à celle du safran domestique. Il n'y a dans le safran bâtard, que la graine qu'on cherche ; elle sert en Médecine (entr'autres pour purger le flegme), & aux Plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Espagne, en y mêlant du suc de citron ; elle sert aussi pour teindre les laines & les soies, sur-tout pour l'écarlatte bâtarde. Il a cela de bon, qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture ; il amende & engraisse le fonds, & n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler ou l'endommager. Au surplus, ceux qui seront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du safran domestique.

VI. *Culture du safran.* Il vient fort bien dans toutes sortes de climats : il se plaît dans une terre médiocre, qui ne soit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légere que lourde ; mais toutefois bien airée, fort exposée au soleil, épierrée avec soin, bien labourée & bien meuble : il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon ; mais l'eau, les souris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de semence, quand le tems de le planter approche (ce qui se fait au mois de Mai, de Juin ou d'Août), on achete environ un boisseau d'oignon de safran, plus ou moins, suivant ce qu'on en veut planter : on les laisse mûrir à l'ombre en monceau, pendant une huitaine de jours, dans un lieu sec ; puis, lorsqu'il fait beau tems & que la terre est bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à quatre doigts de distance l'un de l'autre, & on leur donne trois doitgs de terre. Il y en a qui ne les plante qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raisins au pied.

Dès qu'ils sont plantés, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour la défendre de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce que les plantes soient levées. Elles n'en seront que plus belles, si l'on a soin de les arroser pendant les chaleurs, sur-tout qu'on soit assidu à les sarcler plusieurs fois l'année, pour que les oignons grossissent & fructifient mieux.

Le safran a cela de particulier, qu'il produit davantage quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter sa fleur. La premiere année, les oignons de safran ne produisent que de l'herbe, & la fleur ne paroît qu'au bout de deux ans. Avant qu'elle paroisse, on pare la safraniere sur la fin d'Août : pour cela, on ôte toute l'herbe qui paroît sur la terre, on piétine dessus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la couvre de broussailles comme auparavant, afin que le soleil n'altere point le safran : plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut pourtant bien se garder de le faire quand la terre est trop humide, ou quand la fleur paroît : on doit aussi avoir soin que les bestiaux, sur-tout les cochons, n'en

approchent point. La terre, ainsi parée sur la fin d'Août, reste couverte pendant environ un mois, sur la fin duquel on la nettoie avec des rateaux, pour faire place au safran qui naît & fleurit avec l'automne.

VII. *Récolte.* Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue jusqu'à la fin d'Octobre. Du milieu de cette fleur sortent trois filamens rougeâtres, accompagnés de petites languettes couleur d'or; & ces filamens, qu'on appelle *attentes* ou *fleches*, sont proprement le safran, le reste de la fleur n'étant d'aucun usage. Chaque fleur ne dure pas long-tems, & l'oignon n'est que vingt-quatre heures à en reproduire une nouvelle : c'est pourquoi il faut les couper adroitement, ou les cueillir, de jour à autre, à mesure qu'il fleurit, & toujours par un beau tems, le matin au soleil levant, & jamais l'après-midi : en les cueillant, on les met dans un panier garni de linge ou de papier propre, & on les porte chez soi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut.

Pour cela, on les jette sur une grande table, on les couvre, si elles ne le sont pas; on en tire proprement le safran qui y est attaché, & on le met à part : il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du lustre : ensuite on le fait sécher dans un tamis sur de la cendre chaude, ou du moins au soleil; mais c'est le pire, à cause qu'il défleurit & desseche le safran. On doit avoir soin de le remuer de tems en tems. Quand il est bien sec, on le met dans des boîtes ou dans des sacs ou autres vaisseaux bien fermés, & on le garde dans un lieu sec jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire : plus il est rouge, plus il est beau : on le vend quatorze, quinze, seize & dix-huit francs la livre, suivant les années. Il faut cinq livres d'attentes fraîchement cueillies pour en faire une livre de seches. Le safran d'Espagne ne vaut rien, à cause de l'huile qu'on y met pour le conserver.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxiéme houpe de fruits dans le même endroit d'où l'on a, peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le safran refleurit de jour à autre, & que ses fleurs se succedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout cueillir, quelqu'étendue que soit la safraniere; mais aussi on ne doit point épargner le nombre des journaliers pour profiter du tems de la fleur : elle est sujette à pourrir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne, sont remplacées par des feuilles qui durent & verdoient pendant tout l'hiver; elles se flétrissent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas résister aux moindres chaleurs de l'été.

VIII. *Safraniere.* On donne ordinairement trois labours par an à la safraniere; le premier, quand on plante le safran, ou s'il est déja planté, au printems quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de Juillet; & le troisiéme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sécheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenser les oignons en labourant.

Une safraniere ainsi ménagée, dure trois ans dans sa forte vigueur; elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvû qu'on ait bien soin de la labourer, de la sarcler & de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever hors de terre les oignons & les caïeux qu'ils ont produit, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Aussi-tôt qu'ils sont hors de terre, on doit les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en

ſafran ; ils garniſſent les derniers quartiers des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers ; &, comme ils ne fleuriſſent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité pour cueillir le ſafran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépouille de l'autre.

Le ſafran a ſa maladie particuliere. Elle eſt cauſée par une petite plante paraſite qui s'établit ſur l'oignon du ſafran, s'y nourrit & le détruit à la fin : elle jette des filets en rayons, qui vont s'attacher aux oignons voiſins ; & ainſi de proche en proche, elle infecte tous les oignons du champ. Le meilleur reméde eſt de le tenir bien labouré & bien ſarclé, & de ne point laiſſer les oignons trop long-tems en terre.

Du Senevé & de la Moutarde, Sinapi.

Le ſenevé eſt une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la moutarde, & qui vient ſur une plante du même nom, dont il y a deux eſpéces, une ſauvage & l'autre cultivée. La moutarde ſauvage a les feuilles grêles & la graine fort petite. La cultivée, qui vient auſſi-bien dans les champs que dans les jardins, eſt de deux ſortes ; l'une a des feuilles comme la rave & le panais, & la graine rouge, qui eſt la moutarde ordinaire ; & l'autre a les feuilles chiquetées comme la roquette : la graine blanche eſt moins forte que la rouge.

Le ſenevé ſert non-ſeulement à faire de la moutarde, mais auſſi à pluſieurs autres ſortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire, ſont encore employées en médecine ; & ſi on en met dans du vin doux, on l'empêchera long-tems de bouillir. Le ſenevé ſert encore à préparer les peaux qu'on paſſe en chagrin.

On doit choiſir le ſenevé nouveau, bien nourri, & d'un goût âcre & piquant : plus il eſt nouveau, meilleur il eſt, tant pour manger que pour ſemer ; il eſt pourtant de garde pendant cinq ans. On le caſſe ſous la dent, pour voir s'il eſt vert au-dedans ; car s'il eſt blanc, c'eſt une marque qu'il eſt vieux.

On le ſeme en terre graſſe avant l'hiver, ou après ; mais la ſemaille du printems réuſſit mieux : on doit le mêler avec des cendres & le ſemer à clair-voie, à cauſe que la graine en eſt petite & qu'il multiplie aiſément.

Cette plante demande d'être tranſplantée, pour qu'elle croiſſe plus haute & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le ſenevé qu'on veut manger ; car, pour celui dont on veut avoir la ſemence, on ne doit point le changer de fonds. Il eſt néceſſaire de labourer avec ſoin & profondément la terre qui a rapporté du ſenevé, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'eſt pas aiſé d'en débarraſſer le fonds où il a crû.

La *moutarde* dont on ſe ſert communément dans les ſauſſes, n'eſt autre choſe qu'une pâte liquide faite de graines de ſenevé pilées & mêlées avec du moût, ou vin doux à demi épaiſſi, comme eſt la moutarde de Dijon ; ou avec un peu de farine & de vinaigre ; ce qui la rend plus piquante & excite davantage l'appétit.

Pour la faire, il faut bien nettoyer la graine de ſenevé, la cribler, la laver dans de l'eau froide, & l'y laiſſer une nuit entiere ; enſuite on la preſſe avec la main, on la pile dans un mortier neuf ou bien propre avec du vinaigre fort, & on la paſſe. Il y a des gens qui font une moutarde aſſez agréable de cette maniere : on prend deux onces de graine de ſenevé & demi-once de cannelle, on pile le tout bien fin, &, avec du miel ou du vinaigre, on en fait une pâte dont on forme des petits pains qu'on fait ſécher au ſoleil ou au four : quand on veut en employer, on les fait diſſoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y en a d'autres qui, pour ôter à la moutarde ſa grande âcreté, ne font que tremper la graine dans du moût ; puis ils la préparent comme on vient de le dire, & la mettent dans des petits tonneaux.

Du Houblon, Lupulus.

Le houblon eſt une plante qui reſſemble à la coulevrée, qui monte & rapporte tous les ans comme les aſperges, & dont le fruit ſert à faire de la biere. On mange auſſi les ſommités des tiges du houblon en ſalade, quand elles ſont jeunes & tendres : on les cuit & on les ſert comme les aſperges. On en fait encore des ſyrops excellens pour les fievres malignes, dartres, &c. parce que le houblon purifie & rafraîchit.

Il eſt auſſi tres-propre à faire des treilles ; mais la grande conſommation & le grand trafic s'en fait dans les pays où l'on boit de la biere, comme en Allemagne, en Angleterre, en Flandres, en Picardie, & un peu en Normandie. On y voit des campagnes entieres de houblonnieres qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un bon revenu ; &, ſi quelqu'année de houblon manque, au lieu de dix à douze livres que valoit le cent peſant, il vaudra juſqu'à ſoixante & quatre-vingt francs.

Quelques-uns l'appellent la vigne du nord, parce qu'en montant il s'entortille autour de ce qu'il rencontre, & que ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne ou de la coulevrée. Il y a trois, & ordinairement cinq inciſures à l'entour de ſes feuilles, & elles ſont inégales & rudes comme celles du concombre ; les ſarmens en ſont longs, rudes, velus & un peu épineux ; les fleurs blafardes, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes ou cloches, qui pendent entaſſées les unes ſur les autres : elles ſont de couleur jaunâtre, & renferment une graine noire & amere. Cette plante fleurit ſur la fin d'Août ; & ſon fruit qui ſe forme peu de tems après la fleur, mûrit en jauniſſant.

Le houblon croît naturellement le long des ruiſſeaux, & dans les haies & buiſſons. Il y en a de deux ſortes, le mâle & la femelle : celle-ci eſt plus baſſe & moins belle, & porte rarement du fruit ; &, comme on ne cultive cette plante en campagne que pour le fruit, c'eſt toujours le mâle qu'il faut prendre.

Le houblon vient de graine, de plants enracinés, & plus facilement de boutures.

Pour faire une houblonniere, on choiſit un bon terrein un peu gras, & plutôt humide que ſec, ſans cailloux, le moins qu'il ſe peut ; on le marne s'il paroît un peu froid, puis on le fouit au commencement de l'hiver, & une ſeconde fois au commencement de Mars ; après on y fait des trous profonds d'un pied ou un peu moins, & large d'un pied de diametre, chacun à quatre pieds de diſtance les uns des autres, & en lignes droites ; enſuite on met au fond de chaque trou un peu de fumier conſommé, & un peu de terre meuble paſſée à la claie.

La terre étant apprêtée ſur la fin de Mars, on prend les boutures ou châtrures de houblon, qu'on a coutume de tailler vers le 25 Mars ; on met dans chaque trou cinq ou ſix de ces boutures que l'on aura coupée, & tous les trous étant garnis, on laiſſe-là la houblonniere, juſqu'à ce que les boutures replantées aient pouſſé hors de terre un pied de haut.

Alors on prend de petites perches, comme des rames à féveroles, & on les fiche en terre à côté de chaque trou, afin que le houblon montant s'entortille autour de la rame. Mais on doit bien prendre garde de quelle maniere on met le houblon à la rame : il faut le tourner de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire à ſoi ; autrement le houblon ne tourneroit point, & ſe détacheroit toujours de la rame, parce qu'il eſt de la nature des féveroles & autres plantes foibles qui s'entortillent preſque toutes de gauche à droite en montant.

Quinze jours après qu'il aura été ramé, il eſt néceſſaire de donner de nou-

velle terre à la plante, &, peu après, la remotter en prenant de la terre d'alentour de chaque pied, pour la jetter autour de la plante en forme de taupierre.

Au mois de Mai, ou au commencement de Juin, on donne un troisiéme labour à la houblonniere, on la sarcle si l'été est trop sec, on y pratique des rigoles pour l'arroser, & sur-tout on la défend du brout & de la fouille des bestiaux, du moins jusqu'à la récolte, qui se fait ordinairement vers le huit Septembre. On ne doit pas espérer grand fruit la premiere année ni la seconde, parce que la plante n'a pas encore de force.

En Novembre ou Décembre, on fait porter du fumier à la houblonniere; on en met un demi-pied sur chaque motte de houblon; ensuite on beche la terre bien menu, on la rend meuble le plus qu'on peut, & on renfouit autour de chaque motte le fumier qui a été apporté dessus: après on la beche une seconde fois, au commencement de Mars; &, vers le 25 du même mois, on châtre le houblon, c'est-à-dire, qu'on le taille.

Pour cela, il n'y a qu'à découvrir chaque pied, en jettant la terre à côté, couper avec le couteau tout le vieux bois à raz de l'estoc ou cœur de la plante, & la recouvrir, avec la main, d'un peu de terre passée à la claie ou émiée.

Vers la mi-Avril, quand on voit le houblon pointer comme des asperges à la hauteur de quatre doigts, on amasse des perches de chêne, de saule, tremble ou autre bois blanc, chacune d'un demi-pied de tour au moins, les plus droites & les plus hautes qu'on peut trouver, & on les fiche en terre à force de bras & d'eau, pour les faire entrer deux pieds avant, à côté de chaque motte de houblon; on met à chacune le nombre de perches proportionné à la force de la plante & au nombre de ses jets: ordinairement une perche sert pour quatre ou cinq jets ou montans.

La houblonniere étant emperchée, il faut mettre le houblon à perche, c'est-à-dire, l'y lier avec du fil ou avec de la chaîne de Tisserand, & le lier en le tournant comme il a été dit ci-dessus, de gauche à droite vers le plein soleil. On doit le lier aussi haut que les bras peuvent atteindre.

Ensuite on y donne de nouvelle terre en la butant, & on le laboure pour la derniere fois vers le mois de Juin, comme je l'ai déja dit.

Dès que la houblonniere est emperchée, il est nécessaire d'y être assidu, pour bien conduire le houblon autour des perches, à mesure qu'il monte, parce qu'il ne faut qu'un coup de vent contraire, pour le délier & le rompre ou pourrir: c'est à quoi on doit être attentif.

La récolte du houblon se fait au commencement de Septembre, quand on voit qu'il est mûr, c'est-à-dire, quand il jaunit. Alors on choisit un beau jour; on coupe avec la faucille les harselles ou sarmens du houblon à deux pieds de terre, & on arrache les perches en les tirant droit en haut, pour ne les pas rompre. Pour cela, après les avoir un peu ébranlées à la main, on les saisit au pied avec une espéce de crochet ou anse de fer recourbé & dentelé, attaché près du bout d'une forte perche, qu'on souleve de l'autre bout pour arracher de terre les perches garnies de houblon. On les dépouille des sarmens & des fruits qui y sont entortillés, en les poussant avec la main jusqu'au bout de la perche, & on en fait des faix, que l'on porte dans l'endroit où l'on veut les éplucher. Cela se fait en détachant toutes les cloches du houblon, que l'on jette à l'un de ses côtés, pendant que l'on jette de l'autre toutes les harselles & les feuilles; ensuite on porte le fruit de houblon sécher à la touraille. Les feuilles de houblon ne sont bonnes qu'au fumier ou à brûler; mais les sarmens font des liens excellens.

La *touraille* est un petit bâtiment bien couvert, dans lequel est suspendue, à

portée d'un grand homme, une grille de bois, dont les barreaux ne sont espacés que de la largeur d'un doigt, & dont la grandeur ordinaire est de douze à quinze pieds en quarré. On étend son houblon sur cette grille, à l'épaisseur d'un pied & demi à-la-fois. Sous le milieu de cette grille, on fait un grand fourneau de briques (des crues y suffisent) rangées en forme de dôme, ou en dos-d'âne, & disposées de façon que la maçonnerie ait presqu'autant de vuide que de plein, afin que la fumée & la chaleur du grand feu, qu'on fait dans le fourneau, se répandant également par tous les trous de la maçonnerie, puissent sécher promptement & également tout le houblon qui est étendu sur la grille. Quand il est sec d'un côté, on le retourne de l'autre avec la pelle; &, quand tout le lit est bien sec ou tourraillé, on en refait un autre, qu'on fait tourailler de même, & on porte le tout dans un grenier bien couvert, où il se conserve jusqu'à ce qu'on veuille le vendre ou s'en servir à brasser de la biere.

On le vend au poids, tout emballé, soit au mille, soit au cent, depuis deux sols jusqu'à quarante sols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit ou dix années sans qu'il se gâte & sans qu'il s'affoiblisse ou diminue considérablement; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vastes & secs pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place : il se pourrit & chansit aisément; &, plus on le garde, plus il y a de déchet au poids. Pour le choix, on prendra celui qui est en belles cloches, doux à la main, & d'une odeur suave.

Une bonne houblonniere dure huit à dix ans dans sa force : le fumier de cheval & celui de vache y sont les meilleurs. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle. Les plus entendus en ont de différens âges, pour avoir toujours du houblon en fruit & en plantes; & par-là, sans avoir aucun vuide, ils profitent des bonnes & des mauvaises années, parce qu'ils ont beaucoup de fruit dans les unes, & bien de l'argent de leur fruit dans les autres.

Comme les perches sont la plus grosse dépense des houblonnieres, on doit avoir soin de les préserver de la pourriture & du vol; & il est d'un intérêt égal, pour le Propriétaire & pour le Locataire, que la houblonniere soit suffisamment fournie de perches ainsi que de plantes.

Du Riz, Oriza.

Le riz est une espéce de froment que je n'ai pourtant point mis au nombre des autres bleds, parce que c'est une plante étrangere. Le grain de riz n'est blanc que quand il est mondé; il approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit : il vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & ses feuilles ressemblent à celles du poireau; ce tuyau jette son épi en forme de rameau ou bouquets, où l'on trouve le riz renfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou presque point de riz en France : on nous l'apporte tout sec de Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire est de le manger en grains cuits dans du lait, après l'avoir fait revenir ou gonfler dans de l'eau, & il est d'un grand usage en Carême : on fait aussi une espéce de bouillie avec du riz battu. Nous le mêlons quelquefois dans la soupe. Les peuples du Nord mangent les poules & les autres viandes avec du riz & du safran. Autrefois on n'osoit faire une nôce, s'il n'y avoit du riz jaune, c'est-à-dire, safrané. Les Orientaux emploient ce grain par-tout; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de riz cuit dans de l'eau; ils en font du pain,

dans lequel ils mêlent du seigle & du millet pour le rendre meilleur; ils font aussi un vin de riz, qui est d'un blanc ambré & d'un goût de vin d'Espagne; il porte aisément à la tête, & enivre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boisson ordinaire.

On doit choisir le riz net, blanc, nouveau, assez gros, dur, s'enflant aisément quand il a bouilli, & ne sentant ni la poudre ni le rance.

Le riz ne peut venir que dans une terre humide, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on veut en cultiver, on doit choisir une terre légere, bien exposée au soleil, maigre ou non, n'importe, pourvû qu'elle soit naturellement humide, ou bien voisine d'un ruisseau ou autre piéce d'eau suffisante, pour qu'on puisse inonder la riziere & la mettre à sec à son gré, par les canaux & rigoles qu'on y pratiquera.

Il est nécessaire de donner à cette terre, trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de eau quand il en est tems. Le dernier labour se fait au commencement d'Avril, qui est la saison de semer le riz; mais, avant de le mettre en terre, on doit le laisser tremper dans de l'eau pendant ving-quatre heures, & ensuite le semer tout humide; après cela on fait aussi-tôt entrer l'eau du ruisseau ou canal dans la riziere, & on en couvre toute la terre ensemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers. Quand on voit l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau, pour empêcher que le grain ne soit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a semé; mais il faut avoir eu soin de faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le champ seche. De cette maniere on aura quantité de riz, & on pourra y en mettre trois années de suite sans laisser reposer la terre; la derniere récolte n'en sera pas moins abondante que la premiere, & le champ n'en sera que plus gras & plus net de toutes herbes & insectes : on pourra même y semer ensuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois ans de suite, & le bled ne laissera pas d'y venir fort & grenu.

Du Gramen-manne, Gramen-mannæ *ou* Sanguinella.

Le gramen-manne est une espèce de chiendent qui a cinq ou six pointes & quantité d'épis à la cime, & qu'on se met dans le nez pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du riz, & plus petite que celle du millet ou du panis : il naît avec une écorce comme l'orge, qu'on ôte en le pilant.

On le seme & on le cultive en Allemagne comme les autres légumes : sa graine a les propriétés du riz; on l'y appelle *manne*, & l'on s'en sert pour viande comme du riz, mais elle nourrit peu : étant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

Du Tabac, Nicotiana.

Le *Tabac* est une plante si usuelle, que tout le monde la connoît & en prend, soit par le nez en poudre ou rapé, soit en feuilles en les fumant ou les mâchant. La nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu si universellement & si rapidement; & cette plante est trop à la mode en France, sur-tout à présent, pour qu'on ne me pardonne pas la petite digression que je vais faire pour apprendre l'histoire de sa découverte à ceux qui ne la sçavent pas.

Histoire de la découverte du Tabac. Il ne doit son mérite ou sa vogue, qu'aux Européens : ce n'a été qu'une simple production sauvage d'un petit canton de

l'Amérique jusques vers l'an 1560, que les Espagnols, & nommément Fernandez de Tolede, s'aviserent d'en envoyer en Espagne & en Portugal. M. Nicot, Ambassadeur de France dans la derniere de ces deux Monarchies, fit mettre dans son jardin un essai de cette plante étrangere, qu'un Gentilhomme, Garde des Chartres du Portugal, lui avoit donné; elle y crût & multiplia. Un Page de l'Ambassadeur en ayant par hasard appliqué le jus & le marc sur un ulcere malin, qu'un de ses parens avoit au nez, le tabac opéra si bien, que sous les yeux de l'Ambassadeur, qui en fut averti, & des Médecins du Roi de Portugal, qu'il fit aussi avertir, le *noli me tangere* (c'est le nom de l'ulcere) guérit parfaitement en dix jours. Quelque tems après, un Cuisinier du même Ambassadeur, qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou six appareils de tabac; & vingt jours ensuite le pere d'un autre Page du même Ministre, s'étant aussi guéri en dix jours, par le tabac, un ulcere qu'il avoit à la jambe depuis deux ans; le fils d'un Capitaine guéri des écrouelles par le même reméde: tous ces essais suivis de quelques autres, accréditerent cette plante si vîte & si bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'Ambassadeur. C'est de-là qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore; *Tabac*, de Tabaco, nom du pays où on l'a d'abord prise; *Nicotiane*, du nom de l'Ambassadeur qui l'a fait connoître; & *Petun*, parce que les Naturels de l'Amérique l'appelloient ainsi. Le mérite & la plante du tabac furent bientôt connus de toute l'Europe; &, à l'envi de l'Ambassadeur, le Grand-Prieur, à qui il en avoit présenté à son arrivée dans Lisbonne, la Reine Catherine de Médicis, à qui il en envoya en France, le Cardinal de Sainte-Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tournabon, Légat en France, qui en eurent aussi des premiers, firent appeller le tabac chacun de leur nom, *herbe au Grand-Prieur*, *herbe à la Reine*, *herbe de Sainte-Croix* ou *de Tournabon*. Les Savans même trouverent dogmatiquement que le mot amériquain *petun*, qu'ils latiniserent en *petum*, venoit d'un mot grec qui signifie *étendre*, parce que les feuilles du tabac s'étendent beaucoup.

Le pour & le contre du Tabac. Il a pourtant eu des Antagonistes aussi-bien que des Panégyristes.

On nous dit, d'un côté, que *c'est le plus riche trésor qui soit venu du pays de l'or;* qu'*il réunit en soi ce que les autres plantes n'ont que séparé;* que *la nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant six mille ans à la plus belle partie du monde;* qu'*elle fut injuste de le reléguer si long-tems parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux;* & qu'enfin *le tabac marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.*

On nous crie au contraire, pour le parti ennemi du tabac, que *si on le prend par le nez, on se gâte l'odorat & la mémoire;* & que, *pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne;* qu'*Amurat IV, Empereur des Turcs, le Grand Duc de Moscovie & le Roi de Perse en défendirent l'usage à leurs Sujets, sous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé:* qu'*un savant Roi d'Angleterre* (Jacques Stuart) *& un des plus fameux Médecins du siécle présent* (M. Fagon) *ont écrit contre l'usage du tabac:* que *le Pape Urbain VIII a excommunié tous ceux qui en prennent dans les Eglises.*

La chaleur des partis a été jusqu'au point de disputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France. Pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe, & qu'avant la découverte du nouveau Monde, on en trouva diverses plantes dans les Ardennes. Pour le rendre au contraire à l'Amérique, respectueusement & sans démentir ce qu'on dit des Ardennes, on a osé écrire que les vents en avoient pû apporter la semence d'Amérique en Europe, & justement dans les Ardennes. Mais, ce qu'il y a de plus certain, c'est que cette plante a toujours été appellée,

& le ſera apparemment toujours, du nom de *tabac*, qui a été emprunté de celui de Tabaco, une des Provinces du Royaume de Jucatan en Amérique, où les Eſpagnols en trouverent pour la premiere fois. Comme elle eſt en vogue plus que jamais, je parlerai de ſa figure avant que d'enſeigner ſa culture; le tout pour l'inſtruction de ceux qui ne la connoiſſent que dans leur tabatiere ou en corde.

Deſcription. Elle croît non-ſeulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle a la tige fort droite, groſſe, velue & viſqueuſe; les feuilles larges & longues, vertes tirant ſur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu velues, douces, viſqueuſes, & chargées de filamens, qui ſont les côtes du tabac. Les feuilles ſont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut; & plus elle monte, plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante eſt toute en feuilles & aſſez baſſe avant de monter en tige; mais, en s'élevant, elle jette beaucoup de feuilles; & des nœuds qu'elle forme, de demi-pied en demi-pied, ſortent des branches dont il y en a qui viennent auſſi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, même juſqu'à ſix & ſept, lorſqu'elle eſt ſemée en terre graſſe & chaude, & qu'on la cultive avec ſoin: mais ordinairement on arrête la tige à la hauteur de deux pieds & demi ou trois pieds, & on la coupe tous les ans. Au haut de ſes branches naît ſa fleur, qui eſt preſque ſemblable à celle de la nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, qui ſort d'une coſſe ou capſule ſemblable à un petit giblet: auſſi-tôt que ſa fleur eſt paſſée, cette capſule s'arrondit & s'emplit de graines fort menues, noires quand elles ſont mûres, & vertes quand elles ne le ſont pas encore. Elles ont la figure & la conſiſtance de celles du pavot.

Dans les climats chauds, le tabac porte feuilles, fleurs & graines en même tems, pendant neuf ou dix mois de l'année: il jette beaucoup du pied, & ſe renouvelle par quantité de jettons & de boutures: ſes racines ne ſont pourtant qu'un petit amas de filets fort déliés, mêlés de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante: ſes feuilles & ſes racines rendent un jus gluant & réſineux, tirant ſur le jaune, dont l'odeur eſt approchante de la réſine & non déſagréable, & la ſaveur aigue & âcre; ce qui prouve que le tabac eſt ſec & chaud.

Eſpéces. Il y a en Amérique quatre ſortes de tabac, qui ſont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & celui de verine. On ne les diſtingue que par la forme de leurs feuilles.

Le *petun* a les feuilles très-vertes, charnues, cotonées, épaiſſes & maniables: elles ont ordinairement dans leur maturité quatorze pouces de large ſur vingt-ſix de long; &, malgré qu'elles ſoient beaucoup plus belles que celles des autres eſpéces, cependant on cultive beaucoup moins de petun que de tabac à langue, à cauſe que ſes feuilles, qui ſont délicates & remplies d'une grande humidité, diminuent prodigieuſement en les mettant ſécher.

Le *tabac à langue* a les feuilles épaiſſes, charnues, fortes, liantes, graſſes & douces en les touchant: elles diminuent moins en ſéchant & ſe gardent plus long-tems, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité. A l'égard de leur largeur, elle n'eſt que de huit pouces; mais pour la longueur elle va comme le petun juſqu'à vingt-ſix pouces: c'eſt ce peu de largeur, ſur tant de longueur, qui a fait donner le nom de tabac à langue à cette eſpéce.

Le *tabac d'amazone* a les feuilles très-épaiſſes & fort charnues: elles n'ont preſque point de déchet en ſéchant, malgré qu'elles paroiſſent avoir beaucoup d'humidité. Elles ont la même longueur que celles des deux précédentes eſpéces; mais elles ſont plus larges, & rondes à leur extrémité. Ce qui les différencie encore des autres, c'eſt que les petites côtes, qui ſoutiennent chaque feuille, tombent

perpendiculairement sur la grosse côte du milieu ; au lieu que dans les autres espéces elles suivent le contour des feuilles.

Celui *de verine* a aussi les feuilles bien nourries & charnues ; mais elles sont rudes, ridées, pointues & étroites, n'ayant pas plus de huit à neuf pouces de longueur. Cette espéce qui est la moins grande des quatre, n'est pas d'un grand rapport, parce qu'elle diminue considérablement en séchant, attendu qu'elle a beaucoup d'humidité.

Culture. Le tabac demande une terre grasse & humide, bien exposée au midi, bien labourée & amendée par beaucoup de fumier bien consommé. Il vient infiniment mieux dans une terre un peu spacieuse, sur-tout quand il y a un mur qui lui renvoie la chaleur du midi, & qui le garantit des vents, dont celui de bise est le plus à craindre pour une plante qui a si peu de racines par rapport à sa hauteur. On doit l'arroser quand le tems se porte au sec, &, comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'hiver par des nattes, des paillassons ou autrement ; du moins ce sont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieusement, dans leurs jardins, cette plante exotique : mais on n'y fait pas ces façons en plein champ, & l'expérience apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le tems de le semer en ce pays, est à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. (Les Indiens & les Espagnols le sement en automne, ou en Août au plutôt.) Pour cela on fait un trou en terre avec le doigt & de sa longueur ; on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou ; (ils sont si menus, que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre :) s'il fait sec, on arrose légérement au bout de quinze jours. On peut le semer à la main, en mêlant le grain avec de la terre ou un peu de cendres, afin qu'il ne leve pas trop épais. Il est long-tems à lever ; mais aussi-tôt qu'il l'est, on doit le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainsi jusqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle soit toujours verte & belle. Dans les pays chauds, il faut aussi la préserver du grand soleil tant qu'elle est tendre, & l'arroser souvent.

Il y a des personnes qui sement la graine de tabac sur des couches de fumier hautes d'un pied & demi, & qui lui donnent de fréquens arrosemens pour qu'elle leve plus promptement. Aussi-tôt qu'elle est bien levée & qu'elle a assez de force, ils la transplantent à la fin de Mai, en Juin ou au commencement de Juillet.

Quand celle qu'on a semée en pleine terre est bien levée & forte, comme il y a autant de tiges que de grains ressuscités, & que leurs racines sont mêlées les unes parmi les autres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la suite si on ne les séparoit, il faut, avec un grand couteau, faire un cerne en terre à l'entour de cette touffe de plantes, l'enlever en mottes & la jetter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en séparant, les petites tiges restent seules au-dessus de l'eau, ensuite on les prend doucement l'une après l'autre, sans rien rompre, on les enveloppe séparément dans de la terre-mere, qu'on prend de la motte ou du trou où elles sont nées, & on les transplante à trois pieds du mur, & à deux pieds & demi ou trois pieds l'une de l'autre. Si la terre, où on les veut mettre, n'est pas si bonne que l'autre, on doit la rendre semblable par les amendemens, & secourir les tiges transplantées par de fréquens arrosemens, jusqu'à ce qu'il soit tems de les cueillir après qu'elles auront fleuri & grené. Il faut sur-tout sarcler assidument.

Lorsqu'elles ont environ deux pieds & demi ou trois pieds de hauteur avant qu'elles fleurissent, on les arrête en coupant le sommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, afin que les feuilles qui restent, se fortifient mieux : on arrache en même tems celles qui pourroient toucher à terre & se remplir d'ordures, & on les garde pour en faire du tabac commun. On ôte aussi toutes celles qui sont vicieuses, piquées de vers, ou qui ont quelque disposition à la pourriture :

on ne laiſſe que dix ou douze feuilles au plus ſur chaque tige, & on arrache tous les rejettons qui paroiſſent.

On ne cultive guères le tabac que pour avoir ſes feuilles. C'eſt pourquoi, à meſure qu'elles mûriſſent, on choiſit les belles & les médiocres, on les met en paquets de trois douzaines, en les enfilant enſemble par la tête, & on les pend à l'ombre à quelque plancher ou dans des greniers pour les faire ſécher & les garder. Il ne faut jamais les mettre ſécher au ſoleil, au vent, ni au feu. Leurs marques de maturité ſont, lorſqu'elles ſe détachent aiſément de la plante en y touchant, & que, de couleur verte qu'elles étoient, elles deviennent marbrées; cela arrive communément à la fin d'Août & dans le mois de Septembre. A l'égard de la tige, on la laiſſe en terre, pour que les feuilles qui ne ſont pas mûres, puiſſent le devenir : c'eſt ce qui fait qu'on voit quelquefois des plantes de tabac en Décembre dans les champs. On en conſerve proprement la graine juſqu'au mois d'Avril ſuivant, qui eſt le tems de la ſemer; car le tabac meurt tous les ans, après avoir donné ſa graine.

Dans les Indes on prépare un quarré de terre bien expoſé au ſoleil, & on y plante la ſemence du tabac : on arroſe tous les jours ce quarré; on le couvre pendant l'ardeur du ſoleil, ſoit de feuilles, paillaſſons ou branchages, & on le découvre pendant la nuit, afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de ſoleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée, elle forme une petite tige comme la laitue : on la tranſplante de même, à trois pieds l'une de l'autre, & on n'y ſouffre point de plantes étrangeres. Lorſque les feuilles ſont devenues grandes & qu'elles ſont mûres, alors on coupe le tabac & on le laiſſe deux ou trois heures au ſoleil; puis on amaſſe toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'à cinq étages, les unes ſur les autres, dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le tabac ne ſoit mouillé, mais ouvertes de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer & empêcher le tabac de s'échauffer & de pourrir. Avant le lever du ſoleil on dépend ces perches, afin de tenir les feuilles de tabac ſouples, qu'elles ne caſſent pas & ne ſe réduiſent point en poudre, & on en tire toutes les jambes.

Quand il eſt ſec, on met toutes les feuilles enſemble en paquets qu'on appelle *magnotes* ou *manoques :* avant que de les corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la mer, ou du moins dans de l'eau commune; & enſuite on les tord en façon de rouleaux ou rôles, qui ſe forment autour d'un bâton par le moyen d'une eſpéce de moulinet.

Le tabac vient par-tout, & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Mais comme il eſt à préſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France, je n'en parlerai point davantage, d'autant que le reſte n'a rien d'eſſentiel, & que tout le monde le fabrique aiſément, quoique chacun ait ſa maniere.

Les marques du bon tabac en corde ſont une coupe belle & luiſante, une odeur agréable, & qu'il ſoit de bonne garde.

CHAPITRE XV.

CHAPITRE XV.

Du Pastel & de la Vouede, de la Gaude, de la Sarette, du Seret, de la Garance, de la Coris & du Chardon à Bonnetier.

Les sept premieres de ces huit plantes sont nécessaires aux Teinturiers pour teindre leurs étoffes, & elles sont de grand profit; la derniere sert aux Drapiers drapans & aux Bonnetiers.

Du Pastel ou *Guesde.*

Le pastel, qui est l'*isatis* des Grecs, le *glastum* des Latins, le *guado* des Italiens, & que nous appellons aussi la *guesde* en quelques Provinces, est une herbe qui vient de graine qu'on seme tous les ans, & qu'on cultive à cause de ses feuilles, dont on fait trois, quatre, & en quelques endroits jusqu'à sept récoltes par an. Etant apprêtées, elles sont d'un grand usage dans les teintures, pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs, & en augmenter le lustre & la durée : elles leur donnent d'abord la teinture bleue; mais une forte couleur de pastel est presque noire; & c'est la base de tant de sortes de couleurs, que les Teinturiers ont une certaine échelle ou nombre d'étages, avec laquelle ils comptent la clarté & la profondeur de cette couleur. On donne aussi le nom d'*Inde* à la couleur qui sert aux Peintres, qui se fait de l'écume du pastel, que les Teinturiers tirent. Les anciens Bretons se peignoient le visage de pastel, pour être plus terribles en guerre.

Description. Le pastel a les feuilles presque semblables au plantain. Le meilleur a la feuille unie & sans poil, & c'est le véritable pastel : le mauvais, qu'on appelle *pastel bâtard*, *pastel-bourg* ou *bourdaigne*, a la feuille velue : le petit pastel est celui de la quatriéme ou cinquiéme récolte ; &, quand on en fait davantage, le pastel de la derniere récolte s'appelle *marouchin*. Le plus vieux pastel est le meilleur : plusieurs le confondent avec le pastel d'Inde qui est l'indigo ; mais le dernier est d'une valeur & d'une vertu bien supérieure. Il est pourtant de même nature que notre pastel, avec cette différence que celui-ci est toute la substance de l'herbe; au lieu que l'indigo n'en est que le jus ou la lie farineuse séchée au soleil, qu'on met en tablettes ou en boules. On cultive beaucoup de pastel dans l'Albigeois & dans tout le Languedoc, & il y est d'un grand produit. Le pastel sauvage est une troisiéme sorte de pastel qui a les feuilles plus grandes, & fort semblables à celles de la laitue.

Culture. Le pastel vient de graine, & on le seme tous les ans. On le plante plutôt dans les terres fortes, substantielles & pleines de sels, que dans celles qui sont légeres ou sablonneuses : on le seme au mois de Mars; & pour le faire multiplier en abondance, il n'y auroit qu'à le mettre dans une terre qui auroit été en repos trois ou quatre ans : les terres novales, & celles où l'on auroit semé du trefle, qu'on auroit laissé deux ans en pré, y font merveille.

Mais si la terre n'est pas telle, il faut toujours choisir la meilleure qu'on aura, lui donner au moins deux labours, & la bien amender avant de la semer.

Les terres grasses produisent beaucoup plus de pastel; mais celui qui vient dans les médiocres, qui ne sont ni trop légeres ni trop grasses, a plus de force & de couleur. On ne doit point semer de graine de pastel, qu'on ne soit sûr de quelle plante elle vient; car les graines du bon & du mauvais pastel se ressemblent, mais non pas la feuille.

Aussi-tôt que le pastel est semé, on le herse de tout sens, afin qu'il soit bien couvert; on le laisse ainsi germer & pousser ses feuilles jusqu'à la hauteur de deux ou trois doigts; ce qui arrive environ vers le huitiéme d'Avril, dans les pays chauds, & plus tard dans les climats tempérés: alors on beche la terre autour des plantes du pastel, sans les offenser en aucune partie.

Récolte & façons du pastel. Peu de tems après, on cueille les feuilles à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords; elles mûriroient trop, & on feroit une petite récolte, si on attendoit davantage: on les porte à l'ombre, pour qu'elles se flétrissent; puis on beche de nouveau le champ, sans blesser la tige ni les racines du pastel qui reste en terre: on recommence ce labour autant de fois qu'on en tire les feuilles; en quoi consiste tout le fruit de cette culture.

On fait, par an, quatre à cinq récoltes du pastel en France, & sept dans les climats qui sont plus chauds; mais on n'estime que les premieres récoltes de chaque année, parce qu'elles vont toujours en dégénérant. Pour bien cueillir le pastel, on tient chaque plante séparément avec la main, on en arrache les feuilles jusqu'à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, comme on vient de le dire, parce que le soleil les gâte. Il est pourtant nécessaire de les faire flétrir avant de les broyer, afin que leur maturité soit parfaite, & qu'elles aient le tems de se décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du pastel.

La premiere récolte est toujours plus abondante que la seconde, celle-ci plus que la troisiéme, & ainsi de suite: le contraire arrive pourtant souvent, selon que les pluies y causent du dérangement; car c'est dans les saisons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feuilles du pastel sont bien flétries, on les pile ou bien on les fait moudre sous une meule de pierre posée sur son cercle, & qu'un cheval tourne sur une grande pierre, qui est pareillement ronde, plus large que la meule, creusée & rebordée dans tout son tour, pour que la meule puisse faire le tour au-dessus, & que l'eau qui sortira des feuilles broyées puisse s'écouler. Les Huiliers se servent communément d'une pareille machine pour écacher les noix & en tirer la premiere huile.

Lorsque les feuilles du pastel sont toutes applaties sous la meule, on fait arrêter le cheval, on en retourne le pastel, de maniere que le suc qui en est exprimé, coule dans la partie la plus basse de la pierre; on en ôte ce suc, on nettoie l'endroit, puis on remet les feuilles sous la meule, le dessus dessous, pour les presser encore; ensuite on les met en pile pendant huit ou dix jours, pour qu'elles s'égouttent. Après ce tems, ou, selon d'autres, au sortir du pressoir, on met cette espéce de pâte en pelotes d'environ une livre & demie chacune; ce qu'on appelle *pastel en cocs* ou *cocagnes*, c'est-à-dire, en boule.

On les fait sécher, à l'ombre, sur des claies, qu'on met ordinairement exprès, sur chaque moulin: ensuite on les porte au magasin jusqu'aux mois de Janvier, Février & Mars, qui est le tems qu'on a coutume de les mettre en poudre. On se sert, pour cela, de masses de bois, avec lesquelles on bat les cocs de pastel, après les avoir pesés, pour en sçavoir mieux le compte: ensuite on le met dans de l'eau, la plus croupie qu'on puisse avoir, pourvû qu'elle ne soit point sale, puante, ni grasse. Quand le pastel est bien mouillé & bien mêlé dans l'eau, pour qu'il en soit également pénétré, on l'y laisse tremper durant quatre mois, pendant lesquels on l'y remue de tems en tems, trente-six à quarante fois, afin qu'il ne s'échauffe point, & qu'il soit par-tout également pénétré de son eau. Après cela, on l'emballe, & il est en état d'être débité & porté par-tout. Le plus vieux

pastel est toujours le meilleur : on croit pourtant qu'il ne doit pas passer dix ans.

Il y a des personnes qui font un peu plus de façons pour l'apprêter : après l'avoir mis en cocs, ils les font sécher au soleil, & au four, si le tems est pluvieux, puis ils les portent au grenier jusqu'à la Saint Martin, qu'ils les pressent dans la meule pour la derniere fois, & qu'ils les réduisent en poudre. Elles ont encore assez d'humidité pour fermenter & s'échauffer sensiblement : c'est pourquoi, en les tournant, ils les arrosent d'eau jusqu'à ce qu'elles en soient suffisamment imbibées ; car le trop d'eau noie le pastel ; & s'il en a trop peu, il s'échauffe & se gâte. Cela fait, ils l'empilent par tas, plutôt longs que hauts : ils le visitent tous les jours, & ils le remuent de jour à autre, jusqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. Ils se contentent, alors, de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de six en six, jusqu'à ce qu'il ne fermente plus : sans ces soins, le pastel s'échaufferoit trop, & se cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il est ainsi préparé, ils le portent dans un lieu frais & bien pavé, & ils l'y laissent jusqu'à ce qu'ils le vendent. Plus il reste en monceaux, plus il s'afine. Vers Toulouse, on ne réduit pas le pastel en poudre, on le cueille dans de grands vaisseaux, on le porte au pressoir pour en ôter tout le suc & l'humidité ; puis avec le marc on fait de petites pastilles, qu'on met sécher, en été, à la grande chaleur du soleil, & on les vend ainsi.

Tant que le pastel est en terre, il faut avoir soin de le bien sarcler ; autrement il dégénere en *bourdaigne*, qui est le pastel bâtard, qu'il faut aussi arracher, lorsqu'il y en a, à cause qu'il affame le bon, & que ses feuilles se chargent de terre qui nuit à la bonté du pastel. On ne doit point cueillir le pastel, lorsqu'il est mouillé de rosée, ni mêler aucunes feuilles étrangeres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en ternisse plus la couleur.

Le pastel amaigrit la terre : c'est pourquoi, après qu'il est dépouillé, il faut la laisser reposer un an avant d'y en semer d'autre.

Pour avoir de la graine de pastel, on en laisse la quatriéme ou cinquiéme partie d'un arpent, sans y toucher, après la récolte de Septembre ; puis, au mois de Mai ou de Juin suivant, on coupe les tiges du pastel où est la graine, on les porte sécher au soleil, & ensuite on les bat ; après quoi on couvre cette graine, & on la porte au grenier pour la conserver & la semer en saison. Le pastel a aussi quelques vertus médicinales.

Quand les Teinturiers se sont servis de la guesde pour teindre leurs laines, ils amassent & font sécher l'écume rouge qui surnage dans les chaudieres, & c'est-là l'*inde* dont les Peintres se servent, & que les Apothicaires vendent pour nettoyer les ulceres, & manger les chairs superflues.

De la Vouede.

La vouede est une espéce de petit pastel qui vient particuliérement en Normandie. On la cultive comme le vrai pastel, auquel elle ressemble : la différence n'est qu'en ce que la vouede est plus foible & rapporte moins, apparemment parce qu'elle n'est pas dans un climat aussi chaud qu'est, par exemple, celui du Languedoc, ou parce qu'elle est d'une autre nature : c'est pourquoi la récolte en est moins abondante. Pour préparer la vouede, il faut la mouiller bien moins que le pastel : elle vaut pourtant mieux que l'indigo ; & on feroit de fausses couleurs, si on mettoit plus d'une livre d'indigo sur cent livres de vouede.

De la Gaude ou *Herbe à jaunir*, Luteola *ou* Glastum.

La gaude est une plante annuelle dont la racine est peu profonde, les feuilles

longues, étroites, d'un verd gai, courbées ſur terre en rond, d'où s'éleve une tige de trois à quatre pieds de haut, branchue & garnie de feuilles ſemblables à celles du pied, mais qui ſont moins longues à meſure qu'elles approchent du haut. Les fleurs qui en naiſſent ſont diſpoſées en épis longs en forme d'un grand œillet ſimple, d'un jaune verdâtre. Elles ſont ſuivies d'un fruit verdâtre, arrondi, terminé de trois pointes, & qui renferme des ſemences menues, brunes & preſque rondes.

La gaude ſert aux Teinturiers pour teindre en jaune. Les céladons, verd-de-pomme, verd-de-mer, verd-naiſſant & verd-gai, doivent être *alunés*, & enſuite *gaudés*, c'eſt-à-dire, trempés dans de l'alun, & teints avec la gaude, puis paſſés ſur la cuve d'inde. Les bleus teints en indigo doivent être gaudés, & deviennent verds. La gaude la plus menue & rouſſette eſt la meilleure : on en cultive preſque par-tout; elle vient même naturellement dans la plûpart des Provinces de France : elle fleurit en Mai.

Elle ſe plaît dans les terres légeres & bien labourées. On la ſeme bien clair aux mois de Mars & de Septembre; & elle ſe trouve mûre dans les mois de Juin & de Juillet. Il faut ſeulement avoir ſoin de la ſarcler quand elle leve, & de la cueillir dans ſon vrai point de maturité; car ſi on le fait trop tôt, la graine ſe ride, s'altere & ne vaut rien pour ſemer : ſi au contraire on attend trop tard, la graine ſéche & tombe : cela eſt pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache point la gaude, on la coupe rez-de-terre. Dans les pays chauds, la graine en eſt ſouvent aſſez ſeche lorſqu'on la recueille; mais dans les climats tempérés, il faut la faire ſécher ſoigneuſement, & prendre garde qu'elle ne ſe mouille après qu'on l'a cueillie.

Pour faire l'indigo, mettez bouillir du paſtel dans de l'eau, avec de la chaux éteinte : ce qui s'éleve au-deſſus, qu'on retire en écumant l'eau, mêlé avec un peu d'amydon, fait l'indigo. La gaude avec la gueſde ou paſtel fait le vert, parce que le vert eſt un mélange de jaune & de bleu, de même que le jaune eſt un compoſé de rouge & de blanc.

De la Sarette.

La ſarette eſt une plante qui ſert auſſi aux Teinturiers, pour le jaune du petit teint. Elle croît naturellement par-tout ſans culture : c'eſt pourquoi il n'eſt pas beſoin de s'étendre ſur ſon ſujet. Il faut ſeulement obſerver que quand on veut en conſerver, elle doit être bien mûre avant de la cueillir; mais pour celle qu'on emploie fraîchement, il n'importe qu'elle le ſoit beaucoup.

Du Seret, Oriſel, ou *petit Genêt.*

Le ſeret ou ſereque, qu'on nomme auſſi oriſel ou petit genêt, eſt une plante qui vient originairement des Canaries, où elle n'eſt connue que ſous le nom d'oriſel. Elle s'eſt naturaliſée en France, particuliérement en Provence, d'où les Marchands Droguiſtes de Paris la font venir. Ses feuilles ſont très-vertes, & cependant elles ſervent à teindre en jaune : c'eſt pour cela que les Teinturiers l'appellent herbe à jaunir.

De la Garance, Rubia.

La garance eſt une plante qu'on ne cultive que pour ſa racine; & par-là elle differe des plantes ci-deſſus, dont on ne met que les feuilles en uſage. La garance teint en rouge, & il faut donner un pied de garance à la plûpart des étoffes du

bon teint. Le noir doit être *garancé*, c'est-à-dire, teint avec de la garance, pour être meilleur, plus beau & plus sain.

La racine de la garance est vivace, grosse, au plus, comme le doigt, & d'un rouge qui tire sur le jaune. Elle trace & s'étend beaucoup sans s'enfoncer en terre; elle a l'écorce rouge & la moëlle couleur d'orange : les tiges qui en naissent sont longues, rudes, quarrées & semblables au grateron, quoique plus rudes & plus grandes : ses feuilles sont arrangées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervalles, en croix de Bourgogne & en maniere d'étoiles. La graine en est ronde, verte d'abord, mais ensuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle est mûre & de la grosseur d'un grain de poivre : on la récolte aux mois d'Août & de Septembre.

Cette plante, quoique d'un bon produit, naît assez aisément; il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandre, & sur-tout auprès de Lille, d'où vient la meilleure. On en fait en Flandre & en Zélande un commerce si gros & si lucratif, qu'il devroit nous animer à cultiver cette plante plus qu'on ne fait en France. En Arménie & en Georgie on l'appelle simplement *bois* : il s'en trouve quantité aux environs de Tefflis.

La garance se plaît dans les terres un peu humides, comme marais desséchés ou autres fonds, plutôt gras & humectés, que secs & légers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupissante ni séjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la garance. Si l'on n'a, pour semer cette plante, que des terres fortes argilleuses, ou de fortes sabloneuses; elle réussit mieux dans les dernieres, que dans les fortes argilleuses.

Quand la terre, destinée en garance, a été labourée trois ou quatre fois, on l'ensemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de garance, que pour un arpent de chanvre. La garance vient bien sur les côteaux où il y a de bonnes terres & quelque chûte d'eau, parce qu'elle aime l'humidité : on en amende bien la terre, & on la laboure à la charrue ou à la houe : on la herse immédiatement après la semaille, & on a soin de la bien sarcler, principalement un peu après que la garance est levée; &, de tems à autre, pendant les dix-huit mois que cette plante est enterrée, on ne la sarcle qu'à la main, de peur d'endommager les racines. Au mois de Septembre, environ six mois après la semaille, on en cueille la graine seulement, & on en coupe toute la fane rez de terre; puis, pour faire grossir les racines qui en font tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y fasse point de tort, & qu'elles aient plus de substance & de sels. L'année suivante, au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe; &, vers la saint Martin suivante, environ dix-huit mois après qu'on l'a semée, on arrache les plus grosses racines, & les autres ensuite au bout de deux ans, plus ou moins tard, à mesure qu'elles grossissent, ou qu'on les juge être de bon débit.

En Italie, ils les laissent jusqu'à des six, huit & dix années en terre, afin qu'elles aient plus de volume & de force; &, pour cela, ils en cultivent des campagnes entieres, partagées en diverses portions, & différentes en âges, c'est-à-dire, semées en différens tems. Comme on n'en ôte des racines qu'en une seule saison de l'année, une *garanciere* (c'est ainsi qu'on appelle un champ en garance) dure huit ou dix ans, tant à cause des petits pieds de semaille, qui grossissent petit à petit, qu'à cause des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent, forment successivement.

Toute la culture que demande une garanciere, pendant ces dix ans, ne consiste qu'à un labour chaque année, avant l'hiver, & à lever, au mois de Septembre, les racines qui ont le plus profité. Il n'est pas nécessaire de la resemer,

& les feuilles qu'on coupe, peuvent ſervir de fourrages aux beſtiaux.

Lorſque les racines ſont arrachées, on les ratiſſe & on les met ſécher au ſoleil; puis au four, ou, ſelon d'autres, à l'ombre ſeulement, quand le climat eſt trop chaud : enſuite on les met ſous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des ſacs bien clos pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choiſir la racine de garance la plus jaune, groſſe & chevelue, tirant ſur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins ſeche & la moins aride; ce qui ſe connoît, quand, à la cuiſſon, elle devient aiſément rouge & ſucculente.

Il eſt néceſſaire ſur-tout de garantir les garancieres des inſultes des beſtiaux.

La garance mûrit aux approches de l'automne, à meſure que ſon feuillage jaunit & prend ſa couleur naturelle.

La plûpart de ceux qui ſe mêlent de gouverner la garance, & qui veulent en tirer plus de profit, ne ſe contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou ſix ans, & d'en recouvrir de terre les racines & les pieds, ils font ce ménage juſqu'à dix ou douze ans: parce que plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garance, qui eſt plus fine, plus forte & meilleure que ſi on les arrachoit plutôt. C'eſt ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la garance, qui ont été couvertes de terre; enſuite ils les apprêtent comme on vient de le dire; &, lorſqu'elles ont été moulues la premiere fois, ils criblent la poudre des écorces qui eſt la plus fine & la meilleure, puis ils font moudre ces racines une ſeconde fois: la poudre en eſt un peu groſſiere; mais elle ſert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois, qui ne donnent pas une poudre ſi eſtimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de garance en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la ſixiéme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la garanciere eſt vuide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere. On ramaſſe toutes les petites racines de la vieille garance : après avoir bien préparé & bien fumé le champ qu'on leur deſtine, on les y tranſplante comme des poireaux. On peut la renouveller de ſemence; mais on avance bien plus à le faire par plants enracinés.

Pour renouveller une garanciere, les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont, ſoient épuiſées; ils en dreſſent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit. La terre dont on a tiré les racines de garance, n'eſt plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui reſtent de la garance, ſervent d'engrais à la terre.

Les billons de garance ſont ſouvent falſifiés par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque pouſſiere de garance. Il y en a de deux ſortes; la *garance de pipe*, qui eſt la plus groſſiere; & la *garance en bale*, qu'on appelle autrement *garance de crap*, qui teint en nouvelle écarlate exquiſe.

Il y a auſſi une garance ſauvage qui croît d'elle-même & ſans culture, & que quelques-uns appellent la *petite garance* ou *alyſſum*.

Expérience ſur la garance. On lit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1739, que la racine de garance a la vertu de teindre en rouge les os des animaux vivans qui en mangent, ſoit en en mêlant dans leur mangeaille ou autrement, ſans pour cela que leur chair en ſoit teinte.

De la Coris.

La coris *bleue* de Montpellier a la racine grosse, longue & de couleur rouge, qui sert à teindre les draps. Toute la plante est aussi un peu rouge : on peut la cultiver comme la vesce. Il y a aussi une coris *jaune*, dont la tige est quarrée, & les feuilles semblables à celles du lin.

Du Chardon à Bonnetier, Dipsacus.

Le chardon à Foulon ou à Bonnetier est si nécessaire aux Bonnetiers & aux Drapiers drapans, pour carder & parer leurs marchandises, qu'on trouve du profit à en cultiver à la campagne, quand on est à portée d'en avoir le débit. Cette plante aime la terre légere & pleine de sels, quoiqu'un terrein gras en produise davantage; mais elle ne croîtroit qu'imparfaitement dans les terres pierreuses & sablonneuses.

On la seme sur la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril, dans une terre labourée deux ou trois fois; & on la seme à claire-voie, parce que, quand elle est trop drue, elle ne produit rien qui vaille : on recouvre aussi-tôt la semence avec la herse & le rateau.

Si avant l'hiver on avoit labouré la terre avec la houe ou la bêche, & si on l'avoit bien amendée, les chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On les sarcle un peu après qu'ils sont levés de terre, c'est-à-dire, au commencement de Mai; & en Juin ou Juillet on leur donne un léger labour, si on le juge à propos : s'ils sont trop drus quand ils sortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la saint Michel : on arrache seulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laisse les autres pour les cueillir l'année suivante, lorsqu'elles seront en fleur. On peut transplanter, si on veut, les plantes qu'on étête : pour cela on les leve de terre avec la beche; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble, par rayons comme les choux, à un pied & demi l'un de l'autre : cette racine ressemble à celle d'un raifort. Il faut presser la terre tout autour, lorsqu'on la plante : quand le germe commence à piquer, on les laboure en Mars, Avril ou Mai. C'est ordinairement au mois d'Août qu'on les transplante; & on les récolte aux mois de Juillet & d'Août suivans.

Lorsqu'ils ont poussé leurs têtes, on coupe celles qui sont quarrées & inutiles; afin que celles qui restent & qui sont de service, profitent.

Les chardons à Bonnetier commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chûte de leurs fleurs marque le tems de leur récolte : on les coupe le soir ou le matin à un demi-pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets, qu'on pend à l'ombre, séparés les uns des autres; ou bien on les expose au vent, & jamais au soleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils sont sujets à la vermine qui ronge souvent la tige du chardon, & la sépare d'avec la tête : c'est pourquoi on les étend assez souvent sur des perches, sous des angars ou autres lieux couverts, sans les mettre les uns sur les autres. Lorsqu'ils ont été ainsi exposés durant quelques jours, on choisit ceux qui sont propres à carder des bonnets; ce sont les plus estimés : on n'emploie les autres que pour les draps.

Les Laboureurs, qui ont l'usage de cette culture, choisissent la semence de chardon, la mettent toujours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée; &, si le plant leve trop dru, ils se contentent de le sarcler; &, après avoir recueilli ceux qui fleurissent la premiere année, ils laissent croître les autres pour en faire la récolte l'année suivante, lorsqu'ils sont en fleurs : ensuite ils les exposent sur le midi au soleil, pour achever de les perfectionner; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent sur une perche en un lieu sec où le vent pénetre, & les laissent là jusqu'à ce qu'ils les choisissent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces chardons, les mettent sur des claies faites exprès; ils les y fichent la tête en haut, afin que les piquans ne se gâtent point; &, lorsqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur, & d'une en rond, autour d'un bâton, comme des oignons, le pied en-dedans & les piquans en-dehors, afin qu'ils ne se brisent point.

Les bosses de chardons se vendent en gros paquets d'un millier de bosses; chaque millier composé de quarante petits paquets, ou glanes de vingt-cinq bosses chacune, liées ensemble par la queue. Les plus grosses têtes se vendent aux Bonnetiers & aux Couverturiers, les moyennes aux Drapiers & aux Laineurs, & les plus petites servent aux Manufactures d'étoffes les plus communes. Il faut tenir ces têtes dans un lieu sec, parce que la moindre moiteur les met hors d'état de servir. Les chardons de Picardie sont plus estimés que ceux de Normandie & de Languedoc.

CHAPITRE XVI.

De la multiplication du Bled, & généralement de toutes sortes de Grains, Arbres & Plantes.

TOUT le secret de cette merveilleuse multiplication, qui porte par-tout le plaisir & l'abondance, ne consiste qu'à sçavoir forcer les germes de la plante à se développer promptement; car il est constant que le germe contient non-seulement la premiere plante qui en doit naître, mais encore tous les grains de toutes les plantes qui en naîtront dans la succession des siécles : ensorte que, pour multiplier le bled, il ne s'agit que d'ouvrir le trésor enfermé dans chaque grain, & de développer en un an ce qui ne se développeroit qu'en trois ou quatre : voilà tout le mystere. Il ne s'agit donc que de trouver un agent qui soit propre à ouvrir & à développer une partie de ce qui est enfermé dans un grain de froment : ce n'est pas une formation de germes nouveaux; ce n'est qu'une dilatation du sein de la graine : dans ce sein si petit en apparence, mais si fécond & si vaste aux yeux de l'esprit, il y a une infinité de germes, de petits embryons de plantes qui y sont contenus, & que la succession de plusieurs milliers de siécles ne peuvent pas tout-à-fait développer, ni encore moins épuiser.

Un seul grain de froment renferme assez de bled pour remplir tous les greniers des Pharaons d'Egypte; & ce seul grain cache un fonds, un trésor de fécondité inépuisable : il n'y a qu'à le sçavoir déployer, pour y trouver de quoi nourrir les cinq mille hommes que Notre-Seigneur rassasia de cinq pains d'orge sur la montagne. Ce miracle se renouvelle tous les jours par la végétation de mille choses que nous foulons aux pieds : on n'en est point surpris, on n'y fait pas même d'attention;

tention, parce qu'on ne ſonge point que la vertu qui a multiplié les cinq pains entre les mains du Seigneur, eſt la même qui fait que tous les ans quelques grains ſemés rendent de ſi abondantes moiſſons. Ces cinq pains étoient comme des ſemences dépoſées, non pas à la vérité dans la terre, mais entre les mains de celui qui a fait la terre, & qui l'a rendue enceinte de tous les ſels dont les grains tirent tous les ans le développement de leur fécondité.

Tout eſt graine & ſemence dans les plantes : il ne s'agit que d'ouvrir & d'étendre tous ces germes concentrés dans la ſubſtance de chaque végétal. Ainſi, ſi l'on étête un ſaule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune trace aux endroits d'où elles pouſſent : ſi on coupe ces rejettons, il en pouſſera d'autres ailleurs : ces cent rejettons fichés en terre, après un certain tems, en produiront chacun cent autres : les dix milles ſaules que l'on aura alors, ſi on les étête à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent ſaules chacun : en voilà un million, puis cent millions ; &, pour peu qu'on veuille pouſſer l'eſſai & la progreſſion géométrique plus loin, cette poſtérité de ſaules paſſera l'imagination, tant les tréſors de la nature ſont vaſtes.

La multiplication eſt donc le développement de ces germes concentrés, pliés, enveloppés dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit ſortir cette année, il y en a d'autres enfermés qui ſortiroient auſſi s'ils étoient développés par quelqu'agent rempli de la vertu germinative ; & même le tuyau principal, qui renferme auſſi une grande & réelle poſtérité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire, dès cette année, ce qu'il réſervoit pour les ſuivantes. Ainſi tout le myſtere de la multiplication tend à obtenir, par une voie extraordinaire, la récolte que l'on n'auroit, par l'agriculture ordinaire, qu'en trois ou quatre années. Outre le germe qui vient de ſe manifeſter par un tuyau bien verd & de belle eſpérance, il y en a dans le même grain une infinité d'autres qui ne ſont qu'attendre qu'on rompe leurs liens, & qu'on les mette en liberté pour ſe produire auſſi. Les différens procédés qu'on tient pour réuſſir dans la multiplication, ne ſervent qu'à hâter & avancer une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années ſuivantes. C'eſt une eſpéce de *ſuperfétation*, par laquelle un grain de bled conçoit & porte divers *fœtus*, qui, ſuivant le cours ordinaire de la nature, ne ſeroient nés que ſucceſſivement & dans des années différentes.

La nature fait quelquefois d'elle-même ces ſuperfétations & ces développemens précipités. On a vû des plantes de ſeigle chargées extraordinairement d'épis ; un ſeul grain de froment avoit trente-deux tuyaux & trois cents vingt épis ; des tiges de chou groſſes comme la cuiſſe, portant huit têtes, chacune d'un volume proportionné au tronc ; des citrons imitant ſi bien les doigts, les mains & d'autres parties de l'homme, que la nature ſembloit s'y divertir à faire que des arbres accouchaſſent de figures humaines ; & ainſi de quantité d'autres productions monſtrueuſes où l'induſtrie des hommes n'avoit point de part.

Nous devons aider, par notre travail & par notre capacité à ces développemens auſquels la nature ſe porte d'elle-même. La terre a naturellement une diſpoſition & une fécondité ſi grande pour la végétation, & il faut ſi peu de choſe pour aider la nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes, ou plutôt de ce qu'on néglige trop les petits ſoins qui mettroient la nature en belle humeur. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons ſuivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles & ſouvent moins pénibles Quand on eſt parvenu à un

certain âge, on ne veut rien apprendre sur sa profession ; on croiroit que ce seroit retourner à l'école ; mais on ne songe pas que ce n'est qu'à force d'essais, de réflexions & d'expériences que se font les découvertes, que la nature se dévoile, que les arts se perfectionnent, & que les lumieres & l'abondance se répandent. Ainsi, malgré la bilieuse obstination des Médecins du dernier siécle, le systême de la circulation du sang & l'usage de l'antimoine ont été admis utilement.

Tout le secret de la multiplication consiste dans l'usage des sels. Les différentes préparations que l'on donne à la terre ou aux grains, ne sont que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui est le vrai sel de fécondité, & le précieux baume de vie qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux ; sans lui tous les mixtes se décomposeroient, & leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intelligible à tout le monde, les amendemens que l'on donne à la terre, de quelqu'espéce qu'ils soient, ne sont tous que pour lui restituer les sels qui l'animent, & que les précédentes récoltes ont emporté avec elles : de même qu'on ne prépare les grains de sémence que pour qu'ils se chargent de sels, dont la premiere action est de couper, d'inciser les enveloppes des différens germes qui sont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent & se développent ; & la seconde, de servir à chaque grain comme d'un aiman, pour attirer le nitre de la terre & les influences destinées pour eux. Ces sels sont eux-mêmes des parties subtiles de la terre, qui, étant dissoutes par l'humidité & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les Laboureurs & les Jardiniers passent la plus grande partie de l'année à ramasser & employer les fumiers des animaux, parce qu'en effet, le sel de leurs urines & de leurs excrémens aide merveilleusement à la végétation. On cherche par-tout ce sel si actif & si propre à mettre en mouvement les germes des semences, & à ragaillardir la nature : on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine, à la suie, à la poussiere ; on caresse la terre, on prépare, on abreuve les semences ; tout cela afin de recueillir, d'attirer ou de remplacer la substance nitreuse, qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la saison, ou épuisée par une végétation continuelle.

Je ramasse ici toutes les découvertes & les différentes manieres de multiplier le bled ; je n'en néglige aucune, & je commencerai par les plus aisées à entendre & à pratiquer, afin qu'une matiere si importante soit à portée de tout le monde : elles sont toutes bonnes, quoiqu'il y en ait de meilleures les unes que les autres ; aussi y en a-t-il qui coûteroient beaucoup de peines & de dépenses dans des Provinces, où les autres seront d'un facile usage. C'est pourquoi dans le grand nombre, chacun aura à choisir selon son goût, selon la qualité de sa terre & son climat : on pourra même, sur ces expériences, se former de nouvelles ouvertures qui réussiront peut-être encore mieux. Il y a dans la nature, quantité de matieres qui abondent en sels, & toutes ces matieres sont admirables pour la multiplication des grains & pour la végétation des plantes. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant de se hasarder à faire beaucoup de dépense ; mais aussi il faut y être exact, & ne pas se rebuter pour un coup d'essai manqué.

Premiere maniere de multiplier le Bled.

On prend du jus du meilleur fumier qu'on puisse avoir ; &, pour cela, si on n'en trouve pas assez dans les fosses où il a coutume de s'égoutter, on met dans

un grannd cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, jusqu'aux deux tiers du cuvier, & on acheve de le remplir avec de l'eau de pluie, ou du moins de riviere, ensuite on laisse tremper le tout pendant deux jours, & on en ôte le fumier lavé & déchargé de ses sels, dont l'eau est toute impregnée.

Cela fait, on met le bled ou autre grain de semence tremper dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures, puis on l'en tire pour le faire sécher à l'ombre; car la chaleur du soleil en absorberoit les sels : on le seme aussi-tôt qu'il est sec, de peur que sa force ne s'altere. On peut faire tous les ans la même manœuvre, & on aura par-là dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Deuxiéme Multiplication.

On amasse dans une grande, fosse quantité de fiente de cheval, & on y jette souvent de l'eau. Quand cette matiere a pourri pendant quelques semaines, on en tire l'eau impregnée des sels du fumier : on la fait un peu bouillir dans un grand chaudron : on y met un peu de nitre ou de salpêtre qui est presque la même chose; & lorsqu'elle est hors de dessus le feu, & qu'elle n'est plus que tiéde, on y fait tremper le bled qu'on veut semer : on doit le laisser macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se développent. Après cela on le retire de l'eau, afin de le faire un peu sécher pour le semer ensuite.

Comme il en faut par arpent un tiers moins qu'à l'ordinaire, on hache de la paille fort menue, & on en met un tiers parmi le bled préparé. Cette maniere réussit fort bien, & il y a des Laboureurs qui, par cette petite manœuvre, se sont procurés de très-abondantes récoltes.

Troisiéme Multiplication.

Il faut prendre du fumier de vache, du salpêtre commun & de la cendre de sarment, bien mêler le tout, y mettre le bled de semence, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il commence à germer. Alors on l'en ôte aussi-tôt, on le met égoutter dans des mannequins, puis on l'étend dans quelqu'endroit, & on le laisse sécher jusqu'à ce qu'il soit assez coulant pour pouvoir être semé. Si on veut lui ôter autrement cette humidité superflue, on prendra du charbon pulvérisé ou des dessous d'écailles d'huitre calcinées, & on en saupoudrera le grain : il y en a qui y égouttent un peu d'eau-de-vie.

Quatriéme Multiplication.

Prenez orties, iébles, jusquiame, genievre, fougere, chardons & autres herbes chaudes; faites-les sécher, & les brûlez dans un endroit propre à en avoir les cendres : prenez cinq livres de ces cendres, autant de crotins de brebis ou de pigeons, faites bouillir le tout ensemble pendant quatre heures; il y faut deux seaux d'eau, que le feu réduira à moitié : passez cette lessive dans un linge, afin qu'elle soit bien claire, & faites-la chauffer, de sorte qu'on y puisse tenir la main; ensuite faites-y tremper environ trois boisseaux ou soixante livres du grain que vous voulez semer : après l'y avoir bien remué avec un bâton, vous ôterez tout ce qui surnagera, & laisserez tremper le reste, l'espace de quatre heures, au bout desquelles vous séparerez votre grain d'avec l'eau, en la versant dans quelqu'autre vaisseau : vous étendrez le grain dans le grenier; &, quand il sera sec, vous l'arroserez de votre eau de lessive jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée. Vous pouvez faire deux ou trois de ces arrosemens par jour, & en quatre ou cinq jours

tout ſera fait : alors votre bled ſera enflé & groſſi comme un bon pois ; étant ſec, vous le ſemerez à l'ordinaire ; &, en renouvellant cette leſſive ſeulement tous les trois ans, vous en tirerez un profit conſidérable.

Cinquième Multiplication.

En Angleterre il y a des Laboureurs qui, pour fertiliſer leurs champs, emploient tous leurs ſoins du côté de la terre, ſans préparer leurs grains. Ils amaſſent au mois de Juin toutes ſortes d'herbes, les font ſécher & brûler, & en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, qu'ils répandent ſur leurs terres quelques jours avant la ſemaille ; ou bien ils ſe ſervent d'algue-marine & du limon ſalin. Ils ont tous remarqué que rien ne contribue tant à la fertilité des terres que le ſable de la mer ; & que plus il eſt pris avant en mer, plus la récolte eſt riche.

Sixième Multiplication.

Les Curieux font tremper leurs graines dans de l'eau où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination, ſur-tout quand elles ſont ſurannées ou étrangeres ; & lorſque ce ſont des ſemences dures, lentes & pareſſeuſes à germer, ils les laiſſent macérer dans l'eau pendant douze heures, & quelquefois davantage, ſelon la dureté apparente des ſemences ; ils les arroſent enſuite de la même eau, afin que le nitre, mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite une prompte & généreuſe germination. Ce ſeroit un procédé facile & court, ſur-tout dans les pays de vignobles, s'il ſuffiſoit de faire infuſer le bled dans du vin pour réuſſir dans le riche ouvrage de la multiplication : cela ſe pratique aſſez ſouvent ſur la graine de melon ; on la met tremper dans de bon vin, & les Curieux prétendent que c'eſt un ſecret certain pour donner aux melons un goût exquis : il eſt du moins conſtant que le vin ne gâteroit pas le bled.

Les anciens Laboureurs, même avant Virgile, ne ſemoient le leur qu'après l'avoir mis tremper dans de la lie d'huile ou dans du nitre. Quelques-uns eſtiment que la multiplication eſt plus heureuſe, ſi trois jours avant de ſemer le grain, on le met macérer dans de l'urine & de l'eau. Les italiens recommandent fort qu'on le mette tremper dans du ſuc de joubarbe ; & ce ſecret eſt excellent pour empêcher que les vers & autres inſectes ne rongent le bled durant les hivers trop doux, comme ils le font preſque toujours en Italie. D'autres y emploient le ſel & les cendres du tourne-ſol.

On a encore cherché différens moyens pour rendre les récoltes plus abondantes. Les uns ſe ſont aviſés de couper en certains tems leurs bleds verds : ce qui faiſoit que chaque racine ou grain leur produiſoit juſqu'à cent épis. Quelques-uns ont encore fait rouler quelque gros fardeau par-deſſus, comme un rouleau de bois, pour les fouler comme on fait les avoines. D'autres diſent avoir éprouvé que le bled étant ſemé dans ſon épi, multiplie infiniment plus que s'il étoit nud. Il y en a qui connoiſſent aux épis, lorſqu'ils ſont en fleur, ceux qui ne ſont pas ſujets à la nielle, & ils les remarquent & les réſervent pour la ſemence. Pour empêcher le grillement du bled, on laiſſe celui qu'on veut ſemer vingt-quatre heures dans de la ſaumure, avec laquelle on mêle auſſi du bol, & on le ſeme auſſi-tôt. Outre la nielle, ce ſecret empêche encore que les oiſeaux ne le mangent, & que les inſectes ne le rongent.

Septième Multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis & de pigeon, de chacune

une quantité égale ; mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre ou de bois, il n'importe : versez-y de l'eau bouillante, & laissez tremper le tout pendant sept ou huit jours, au bout desquels vous verserez l'eau par inclination, c'est-à-dire, en baissant le vaisseau dans un autre, où vous mettrez dissoudre une livre de salpêtre par chaque arpent que vous voudrez emblaver. Quand le nitre sera fondu, vous y mettrez tremper le grain de semence, jusqu'à ce qu'il soit bien enflé, ce qui va environ à vingt-quatre heures ; ensuite vous le tirerez, & le semerez un peu humide si c'est en tems de sécheresse : mais si la terre est humide, il faut, avant de semer le grain, le faire un peu sécher sur des draps dans un grenier, après l'avoir mis d'abord en monceau, pour qu'il s'échauffe & se gonfle davantage. On le seme comme à l'ordinaire, mais avec plus de ménage, parce qu'il en faut beaucoup moins pour charger les terres : c'est pourquoi il est nécessaire d'y ajouter de la paille hachée, afin de pouvoir semer à pleine main sans se tromper. Ceux qui sont proche de la mer, peuvent y mettre un tiers de sable de mer : ce qui portera la multiplication beaucoup plus loin, par le nouveau sel qu'il apportera. Quand le bled est ainsi préparé, il n'en faut que la moitié ou les deux tiers de ce qu'on a coutume de semer par arpent : il suffit même d'avoir labouré une fois la terre sans l'avoir fumée ; & quelque maigre que soit le champ, on peut compter sur une riche moisson, & même elle dévancera de quelques semaines la moisson ordinaire.

Huitième Multiplication.

Il faut tremper le bled, ou tout autre grain que l'on voudra semer, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures : après l'avoir tiré de-là, on le saupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre en poudre : cela fait, on le laisse sécher, & on le seme fort clair.

Neuvième Multiplication.

Sel commun, préparé pour la multiplication des grains. On prend quatre livres de chaux pulvérisée d'elle-même à l'air, on y ajoute une livre de sel commun, écrasé bien menu, & on arrose le tout d'eau de pluie ou de rosée. Cela fait, on ramasse toute la matiere, on en fait des pelotes dures, qu'on met rougir au feu durant une heure ; on les laisse refroidir, puis on s'en sert pour fumer le champ qu'on veut fertiliser.

Pour cela, on fait dissoudre ces pelotes dans de l'eau ordinaire, dans laquelle on met tremper les semences, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies & gonflées : ce qui est une marque que le germe est dans l'action, & que la végétation en sera heureuse.

On peut aussi se servir de cette eau pour en arroser les racines des végétaux qu'on veut ranimer, soit herbes, plantes ou arbres ; ils feront des merveilles.

Dixième Multiplication.

Prenez une livre de sel végétal, qui est composé artistement de fleurs de salpêtre & de nitre. Ce sel est un salpêtre plus fin & plus pur que le salpêtre commun ; il n'y a guères de Droguistes qui n'aient de ce sel. Vous le ferez bouillir dans six pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, jusqu'à ce que le froment commence à crever ; puis vous passerez cette composition dans un linge fin & clair, & vous ferez rendre au froment toute son humidité : vous en ferez infuser dans cette liqueur autant que vous voudrez pendant vingt-quatre heures,

Quand la terre sera bien façonnée, vous y semerez ce froment infusé; & ayant fait sécher le marc de la composition, vous le pulvériserez & le jetterez sur la terre. Cette semaille vous rendra vingt fois plus que le bled semé à l'ordinaire; mais aussi il ne faut pas faire la même chose deux années de suite dans la même terre; car cette préparation consume tellement la substance du fonds, qu'il ne pourroit point porter, s'il n'étoit pas bien fumé.

Onzième Multiplication.

Prenez un boisseau de bled, mettez-le dans un grand chaudron, versez cinq seaux d'eau dessus, faites bouillir cela sur le feu, jusqu'à ce que le bled soit crevé, & que l'eau soit impregnée de la substance du grain; puis passez cette eau par un linge, & donnez aux volailles le bled lavé, pour ne rien perdre.

Ensuite mettez trois livres de salpêtre dans une grande chaudiere, versez-y votre eau emblavée, ajoutez-y quatre seaux d'égout de fumier, faites bouillir le tout, & le salpêtre se fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, mettez-y la quantité de froment ou d'autre grain, que vous voudrez semer: alors versez votre liqueur, qui doit être tiéde, & faites-la passer de quatre doigts au-dessus du grain, pour qu'il se gonfle proprement; ensuite couvrez bien le tout, afin que la chaleur se conserve plus long-tems & mette les sels en mouvement: laissez-là votre bled pendant vingt-quatre heures, pour qu'il se charge de ces sels de fécondité, qui dilateront les germes sans nombre que chaque grain contient, & dans le développement desquels consiste le grand méchanisme de la multiplication. Au bout de vingt-quatre heures, tirez le bled, faites-le sécher un peu à l'ombre, & le semez avec ménage, en y ajoutant de la paille hachée, ou (ce qui vaut encore mieux) un tiers de sable de mer. L'eau qui est dans la cuve, sert au même usage; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit employée: outre cela, une pinte de cette eau, jettée au pied de chaque jeune arbre, quand la seve monte, est un régal qui leur fait faire merveilles, & qui feroit aussi du bien aux vieux; une vigne de même s'en réjouit beaucoup, & elle rendroit le bienfait au centuple dans le tems des vendanges

Douzième Multiplication.

On prend cinq boisseaux de chaux vive, fusée à l'air sans être mouillée, un boisseau de sel commun écrasé menu, & pareille quantité de cendres de sarment; on mêle le tout ensemble, & on fait une pâte comme du mortier, avec de l'eau dans laquelle on aura dissous une livre de salpêtre.

Ensuite, on met cette pâte en boules, qu'on fait cuire au four, les unes après les autres, & on les laisse rougir; plus elles le sont, plus elles font d'effet.

Ces boules étant ainsi préparées, on les pulvérise, on les mêle avec toutes les cendres qu'il y a; on y ajoute autant de fiente de vache, bœuf, cheval ou autres animaux domestiques; on mêle toutes ces matieres ensemble; & quand elles sont pulvérisées, on en répand la cendre sur la terre qu'on veut ensemencer; & cela avant la semaille, & pour le mieux, avant le dernier labour.

On peut faire beaucoup de cette excellente poudre, dans un four à pain: en le faisant chauffer, il n'y a qu'à jetter la pâte ci-dessus à pleine pelle sur le bois, pendant qu'il brûle, puis remettre d'autre bois par-dessus & le faire brûler: on ne peut pas trop mettre de cette matiere, ni trop faire de feu. Cela fait, on tire les cendres, & on les emploie avec les fientes, comme on l'a dit. Quand il y auroit cent vingt livres pesant de ces cendres mêlées, une livre de nitre ou de

salpêtre fixé suffiroit ; ou bien on y mêle trois ou quatre pintes d'urine, qui font le même effet. Lorsqu'on peut avoir suffisamment d'urine pour faire toute la pâte, elle n'en vaut que mieux ; sinon il faut y mêler de l'eau ordinaire, ou du jus de fumier, qui sera encore meilleur. Si on peut avoir de l'eau de la mer, elle suppléra au lieu de sel ; & tout sel y est bon, quand il auroit servi. Si on seme dix boisseaux de bled, il en faut cinq de matieres préparées, & autant de fiente.

Treizième Multiplication.

On prend dix boisseaux de bon bled, qu'on fait calciner jusqu'à ce qu'il soit reduit en une cendre grisâtre ; puis on tire le sel de ces cendres, ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Si, au lieu d'y employer de l'eau, l'on avoit de la rosée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux : mais si l'on n'a pas de rosée, il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluie. Quand l'eau s'est chargée des sels dont les cendres étoient remplies, on la met filtrer, & puis coaguler : (on coagule en faisant évaporer l'humidité :) ensuite on trouve les sels, & on les garde précieusement.

Cela fait, on prend de toutes sortes de fumiers ; ceux de cheval, de poules, de pigeon & de mouton, sont les meilleurs : on les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau-de-vie, de la rosée le plus qu'il est possible, & quelques pintes de vin blanc ; le tout à proportion de la multiplication que l'on veut faire : s'il n'y a pas assez de liqueur, on y ajoute de l'eau de pluie ; ensuite il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un petit feu, & remuer très-souvent : on filtre la liqueur, & on l'a conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le bled, lorsqu'on seme par arpent : on met, dans la liqueur, une once du sel de froment dont on vient de parler, & une livre de nitre : quand les sels sont bien dissous, on étend son bled sur un drap, & durant neuf jours, on l'arrose soir & matin de la liqueur en question. Le dixiéme jour, on seme son bled, un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le succès paye la peine, & dédommage amplement des frais.

Quatorzième Multiplication.

Prenez un boisseau de chaux vive, éteignez-la doucement; & peu-à-peu, avec de l'eau de pluie : il en faut environ quarante pintes : quand la chaux sera éteinte & bien délayée, vous la ferez bouillir avec les quarante pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à vingt-cinq ou trente, que vous verserez, par inclination, dans une tinette ou dans un cuvier, où vous laisserez tomber environ deux livres de lait de la chaux qui sera au fond de l'eau, ensorte que cette eau, que vous garderez, puisse blanchir en la remuant.

Ayez du salpêtre commun de la premiere ou deuxième cuite ; il en faut quatre livres pour les trente pintes d'eau : fondez-le dans un vaisseau de fer : un peu après qu'il sera fondu, jettez dessus du charbon concassé, gros comme une feve ; le charbon brûlera & le salpêtre se fulminera : continuez jusqu'à ce que la fulmination cesse, & que le charbon demeure stable sans fulminer : pour lors, jettez-le dans une grande poële de fer ou dans une léchefrite ; (la matiere doit être verte ;) pilez-la promptement & la jettez dans de l'eau de chaux ; ajoutez-y quatre livres de fiente fraîche de vache, huit livres de crotes récentes de brebis, quatre livres de fiente de pigeons & de poules, & quatre pintes de jus de fumier : mêlez bien le tout ensemble, & mettez-y tremper quatre boisseaux de bled ou autres grains

pendant douze heures, au bout desquelles vous retirerez le grain avec une écumoire, & le mettrez sécher à l'air sans l'exposer au soleil : quand il sera sec, remettez-le tremper pendant douze autres heures, vous pouvez même recommencer l'immersion une troisiéme fois. Après cela, prenez quatre ou cinq boisseaux de terre commune criblée, mêlez-la avec vos quatre boisseaux de grain préparé ; semez le tout, & hersez aussi-tôt la terre, pour la couvrir ; ces quatre boisseaux feront autant que dix de semence ordinaire. On peut semer le grain sans y mêler de terre ; mais en ce cas, il faut le semer clair : on peut aussi retirer les fientes hors de l'eau, quand elles y ont assez trempé, & en exprimer le suc dans l'eau, avant d'y mettre le grain. Si on y mettoit encore un demi-septier d'eau de-vie pour chaque boisseau de bled, la multiplication n'en feroit que plus ample. Le grain, ainsi préparé, viendra à merveille, sans mauvaise herbe, & il ne sera sujet ni à la nielle ni au brouillard : il n'y a que la grosse grêle qui le puisse gâter ; & ce sera assez que la terre ait eu deux labours.

Quinziéme Multiplication.

Prenez quatre livres de bon salpêtre de houssage, pilez-le bien menu, faites-le fondre dans une marmite de fer : quand il sera en bonne fonte, fixez-le avec de la poudre de charbon, que vous jetterez dessus pincée à pincée, jusqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus ; alors il sera d'une couleur verdâtre & bleuâtre : versez-le dans un mortier ou marmite de fer : lorsqu'il sera congelé & refroidi, vous le pilerez derechef, & y ajouterez deux autres livres de salpêtre, que vous pilerez comme le premier, & fixerez de même le tout ensemble avec le charbon pilé, excepté que cette fois-ci, vous jetterez le charbon à demi-cuillerée à-la-fois, jusqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus. Pour lors versez-le dans une autre marmite ; & quand il sera froid & congelé, pilez-le bien encore, & y ajoutez quatre autres livres de nouveau salpêtre aussi pilé. Repilez & refixez le tout pour la troisiéme fois : puis pilez encore toute la masse, pour la mettre dans un pot de grès à la cave, où elle augmentera plutôt que de diminuer, selon le tems qu'elle y sera. En voici l'usage.

Mettez dans une cuve des crotes de moutons, de poules & de pigeons, avec de la fiente de cheval & de vache, une hottée de chacune de toutes ces espéces, & jettez par-dessus douze ou quinze seaux d'eau de pluie ; mais pour le plus court, prenez de l'égout de fumier de ces animaux, & sur neuf pintes de cet égout ou environ, mettez-y une livre de salpêtre fixé, avec deux ou trois livres de chaux vive, deux ou trois poignées de bon son, & gros comme le poing de levain que vous délaierez dans cette liqueur : laissez fermenter tout cela sept à huit jours ; ayez seulement soin de le remuer deux ou trois fois le jour avec un bâton sec ; faites bouillir, jusqu'à crever, deux litrons du grain que vous voulez semer, dans trois pintes de cette liqueur ; &, quand elles seront bien impregnées de la substance du grain, vous les coulerez dans un tamis ou dans un linge clair, & ensuite vous les remettrez avec les six pintes restantes des neuf d'où vous les aviez tirées : vous donnerez aux poules le grain crevé : après cela vous ferez encore brûler & réduire en cendres, deux litrons du même grain de semence, & vous en jetterez les cendres & leur sel dans la liqueur : ajoutez-y, si vous voulez, une chopine d'eau-de-vie, de vin, de cidre ou de poiré ; (j'en ai fait l'expérience sans eau-de-vie, & elle m'a très-bien réussi :) jettez, dans vos neuf pintes de liqueur ainsi préparées, le grain que vous voulez semer, ensorte que la liqueur surnage le grain ; laissez-l'y durant vingt-quatre heures, pendant lesquelles vous la remuerez trois ou quatre fois avec un bâton sec ; retirez-le après ce

tems-là ;

tems-là, faites-le sécher à l'ombre sur un drap, puis mettez-le en tas & l'arrosez par-dessus de la même liqueur, pour qu'il enfle encore : ensuite mêlangez-le bien avec les deux tiers de terre passée par le crible, afin de pouvoir le semer plus clair : il réussira en quelque terre que ce soit, quand elle n'auroit eu qu'un seul labour, pourvû qu'elle soit humide, & que le bled soit bien couvert, de peur que les pigeons ne le mangent, car ils en sont friands. Plus le grain est avant en terre, mieux il prend racine, & plus il multiplie. Le tems couvert & les soirs & matins sont les tems propres à le semer, à cause de la fraîcheur qui est entretenue par la terre qu'on a mêlée avec le grain.

Au lieu de mêler les fientes & les crotes dans la lessive, comme nous l'avons d'abord dit ci-dessus, on peut les mettre ensemble dans un tonneau, les y laisser pourrir, & ensuite les presser & en tirer le jus, pour le mêler avec la lessive préparée : on en met à proportion du grain, & on le seme moitié plus clair qu'à l'ordinaire, afin qu'il soit plutôt épais que trop clair. Il ne faut pas semer le bled mouillé. De plus, il vaut mieux, dans ces multiplications forcées, semer tard que de si bonne heure, parce que les grains en sortent plutôt de terre, & qu'il en périt moins.

On s'évite la peine de piler le salpêtre, qui est grand, en jettant de la lessive dessus, à proportion de ce qu'il y en a : il se fond par cet arrosement, & ne perd rien de sa qualité.

Une demi-once d'alun par boisseau, pesant vingt livres, empêche le bled de noircir, & fait arrêter la chaux sur le grain.

Maniere de multiplier, par ce même secret, les melons & autres légumes. On met infuser, dans la liqueur dont nous venons de parler, pendant trois ou quatre heures, la graine dans un linge, & on la fait sécher à la cheminée : les grains qui crevent sont les meilleurs : on les seme le même jour ou le lendemain.

Pour vignes & arbres. Il faut d'abord avoir brûlé des racines, branchages & feuillages de la même espéce, afin d'en tirer les sels ; ensuite on en met une once dans une pinte de la liqueur ci-dessus, où il n'y aura eu que le salpêtre fixé avec la chaux, avec toutes sortes de cornes, sabots de chevaux ou de bœufs, & vieilles savates rôties sur le gril, que l'on aura mis auparavant dans l'eau de fumier afin de s'imbiber, & que l'on mettra à part à même fin, pour ensuite en mettre une ou deux au pied de chaque arbre dont on aura découvert la racine, & où l'on aura mis en même tems une chopine de la liqueur. Cela se fait au mois de Mars, quand la séve est prête à pousser.

Seiziéme Multiplication.

Prenez une livre de seize onces de salpêtre pour un boisseau de bled pesant vingt livres : fixez ce salpêtre, comme nous l'avons dit à l'Article précédent ; ajoutez-y une chopine d'eau-de-vie, mesure de Paris, ou du moins un demi-septier ; mettez-y, sur dix pintes d'eau de lessive, deux livres & demie de chaux vive sans bouillir ; il faut une livre de lessive sur une livre de grain pour le tremper, du levain & du son à proportion, c'est-à-dire, un quart de livre de levain par boisseau, & une bonne poignée de son aussi par boisseau. Faites bouillir deux litrons ou deux livres de grain dans neuf à dix pintes d'eau, jusqu'à ce que le grain creve : faites encore brûler & réduire en cendre une pareille quantité du même grain, & mêlez cette cendre avec la lessive.

Semez par un tems couvert, le matin ou le soir, & recouvrez votre grain avant la chaleur du jour.

Dix-septiéme Multiplication.

Si vous voulez ſemer du froment, faites bouillir & crever, dans deux pintes de leſſive, un litron de froment ; mêlez l'eau bouillie avec neuf pintes d'eau de la leſſive qui doit être faite de fumiers de toutes ſortes de bêtes, avec de l'eau d'égoût principalement, & fumier de brebis. Jettez dans cette leſſive une livre de ſalpêtre fixé, une once de ſel univerſel, un demi-ſeptier d'eau-de-vie, & gros comme le point de levain : battez bien le tout enſemble cinq ou ſix jours, faites tremper le grain vingt-quatre heures, puis le retirez ; &, étant encore un peu humide, ſemez-le & le recouvrez auſſi-tôt avec la herſe.

Pour faire le *ſel univerſel*, dont je viens de parler, prenez telle quantité & telles ſortes d'herbes qu'il vous plaira ; les herbes chaudes ſont pourtant à préférer : brûlez les & les réduiſez en cendres : prenez ces cendres, mettez-les dans une terrine, rempliſſez-la d'eau chaude, & laiſſez la terrine ſur le feu une heure ſans bouillir : remuez toujours l'eau & les cendres ; enſuite laiſſez repoſer les matieres ; puis paſſez l'eau par le papier gris, & le ſel ſe trouvera dans le fond.

Il faut une once de ce ſel ſur neuf pintes d'eau.

Dix-huitiéme Multiplication.

Pour ſemer deux cens ſoixante livres de grain, prenez ſalpêtre rafiné, fientes de pigeon, de vache, de chevre & de brebis, de chacun de tout cela une livre, mettez en poudre le ſalpêtre, puis mêlez-le avec tout le reſte dans de l'eau tiéde qui n'ait pas bouilli ; faites-les tremper juſqu'à ce que toutes les fientes aient diſſous leur ſel ; enſuite coulez cette mixtion dans quelque linge qui retiendra les groſſes matieres : &, dans cette eau filtrée, mettez tremper votre bled de ſemence pendant ſept ou huit heures ; tirez-le après, & le mettez dans quelque coin de chambre ou grenier, où vous le remuerez avec une pelle, de tems en tems, pendant ſept ou huit heures ; ſemez-le enſuite, & la production ſera de cent pour un.

Le ſalpêtre eſt l'agent le plus fort de toute cette compoſition ; tout le reſte y fait bien moins que lui ſeul. On peut ſemer ainſi ſes terres tous les ans ſans les effriter ni les fatiguer, & le grain demeure incorruptible.

Dix-neuviéme Multiplication.

Prenez deux livres de bon ſalpêtre, &, s'il ſe peut, de celui de houſſage ; mettez-le dans une marmite de fer que vous poſerez ſur un fourneau ou ſur un trépied dans une cour, jardin ou grande cheminée, de peur du feu qui doit être très-grand ſous cette marmite, pour fondre le ſalpêtre ; &, quand il ſera fondu, vous y jetterez du charbon pilé, gros comme un fort bouton, enveloppé d'un morceau de papier (le plus peſant charbon eſt le meilleur) il prendra feu, & produira une fumée blanche qu'il faut laiſſer paſſer, en remuant toujours, avec une cuillier ou une baguette de fer, & y remettant du charbon de diſtance en diſtance, juſqu'à ce que le ſalpêtre ne brûle plus, & pour lors il ſera fixé ; mais remuez toujours, pour empêcher qu'il ne s'attache à la marmite ; puis pilez-le promptement, & il ſera diminué de la moitié de ſon poids.

Leſſive. Mettez cette livre de ſalpêtre fixé dans huit juſqu'à douze pintes d'eau de pluie ou d'égoût de fumier qui ſont les meilleures, au défaut deſquelles vous prendrez de l'eau commune de riviere ; ajoutez-y une chopine d'eau-de-

vie; remuez le tout avec un gros bâton, & l'exposez huit jours au soleil ou dans un lieu chaud, en le remuant de tems en tems, pendant les huit jours, pour exciter la fermentation; ajoutez-y encore un peu de son de froment, & gros comme un œuf de levain; & remuez tout cela, comme je l'ai dit, plusieurs fois par jour pendant la huitaine.

Usage. Mettez du froment, ou tel autre bled qu'il vous plaira, dans cette lessive, elle doit surnager de deux doigts le grain que vous y laisserez tremper pendant vingt-quatre heures: puis versez la lessive par inclination, faites égoutter votre grain, & conservez bien votre lessive, qui vous servira pour d'autres jusqu'à la derniere goutte: faites sécher ce grain à l'ombre, &, étant encore un peu humide, prenez deux ou trois fois autant de terre criblée, à peu près de la grosseur du grain, mêlez le tout ensemble & le semez à l'ordinaire.

Si l'on met deux ou trois fois autant de terre que de bled, ce n'est que pour le mieux semer; autrement il seroit trop épais & ne mûriroit pas: de sorte qu'il est tout-à-fait nécessaire de faire ce mêlange, afin que le labour ne soit point perdu.

Le bled ainsi préparé peut être semé en toutes sortes de terres, quelqu'ingrates qu'elles soient: les bonnes sont pourtant toujours les meilleures, après le labour ordinaire & sans aucun fumier; car ce bled porte avec lui son sel & son fumier, & chaque grain produira une touffe, dont la moindre sera de trente jusqu'à soixante tuyaux, qui tous auront un épi beaucoup plus gros & plus long que les épis ordinaires: de sorte que si un arpent, semé à l'ordinaire, rapporte huit septiers, en le semant de la graine préparée comme dessus, il en rapportera cent; & si l'on semoit le champ plus fort que du tiers de bled, quand il est préparé comme il est dit, on gâteroit tout, parce qu'il seroit trop fort, s'étoufferoit & ne mûriroit jamais. On peut pourtant bien y mettre moitié de semence.

L'eau préparée comme je viens de le dire, peut servir à toutes sortes de grains & légumes, en les faisant tremper plus ou moins de tems qu'il en faut, à proportion de leur grosseur, pour les pénétrer: on peut même en arroser le pied des arbres fruitiers & la vigne, si on en veut doubler le fruit, sans appréhender de les gâter, & sans aucun fumier: cette eau les tiendra toujours frais & vigoureux, à cause que le sel & le nitre de l'eau les pénetre & les nourrit.

Les grains ainsi semés & les arbres ainsi arrosés de cette lessive, sont à l'épreuve de la sécheresse, de la broue & de la nielle; il n'y a uniquement que la grêle qui les endommage; & les tuyaux de bled sont une fois plus gros qu'à l'ordinaire. Les terres, quelque maigres & sablonneuses qu'elles soient, rapporteront tous les ans, si on leur donne de la semence ainsi préparée. Les pigeons sont très-friands du grain qui en provient.

Vingtiéme Multiplication.

Prenez de l'eau de pluie, par exemple, vingt livres; faites-y dissoudre du sel mirable de nitre une livre, ou bien une livre du dissolvant fait de sel de tartre & de nitre, ou du tartre & du nitre égale portion, fondus & foudroyés ensemble, avec le charbon, dans un pot de fer. (Il faut mettre du charbon allumé de la grosseur d'une noisette; &, quand il cesse de travailler, il en faut jetter un autre, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'en demande plus.) Dans cette eau, avec ce dissolvant, faites infuser les semences que vous voudrez, jusqu'à ce qu'elles deviennent molles: évitez pourtant qu'elles ne ramollissent jusqu'à putréfaction. Ensuite tirez-les delà, & les laissez sécher pour les semer; elles germeront bien plus promptement, les fruits en seront mieux nourris & plutôt mûrs; & on peut même confier de ces semences à des terres presqu'arides & incultes. On peut

aussi se servir de cette eau pour tous les végétaux, soit arbres, fleurs ou plantes potageres : elle donne même la vie à des arbres presque morts.

Vingt-unième Multiplication.

Comme la multiplication dépend des sels, le grand point est d'amasser des matieres qui en aient beaucoup & qui coûtent peu. Voici un moyen qui, quoique composé, sera très-praticable & très-fructifiant à la campagne.

1°. Il faut d'abord avoir trois poinçons qui soient défoncés par un bout : on y met presque tout ce qu'on peut rencontrer en son chemin ; sçavoir, des os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gants, souliers, cornes, sabots de pieds de cheval & d'autres bêtes, en un mot toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met le reste en piéces, on distribue ces choses dans les trois poinçons : on met dans le premier tout ce qui peut s'infuser promptement, c'est-à-dire, les choses les plus molles ; dans le second, celles qui le sont moins ; & dans le troisiéme, celles qui sont dures : puis on les remplit tous trois d'eau de pluie, si on en peut avoir : l'eau de riviere est bonne ; celles de mares, d'étangs, &c. vont après.

On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier poinçon, six jours ce qui est dans le second, & huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Après ce tems, on sépare l'eau de ces matieres ; on les jette, & on garde l'eau soigneusement.

2°. D'un autre côté, il faut cueillir, avec leurs fleurs & leurs grains, toutes les plantes qui se trouvent le long des bois, dans la campagne, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de sels : on les brûle & on en fait des cendres ; de ces cendres, on tire les sels par l'évaporation de l'humidité : les écorces de chêne, où il y a beaucoup de sel, sont très-bonnes, comme aussi le romarin, la lavande, la sauge, la bétoine, la menthe, le millepertuis, les soleils, &c. Dans l'évaporation, les sels s'amassent par la cristallisation, & il est aisé de les recueillir : il faut les faire sécher pour les conserver.

3°. On doit prendre autant de livres de salpêtre ou de nitre, qu'on a d'arpens de terre à semer, s'il s'agit de semer : on met pour un arpent, une livre de salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse-cour : quand le salpêtre est bien fondu, on y jette un peu de ces sels de plantes dont je viens de parler, à proportion de ce qu'on en a. Alors cette liqueur s'appelle la *matiere universelle*, parce que le nitre est véritablement l'esprit universel du monde élémentaire : c'est pourquoi j'appelle *eau préparée*, celle qui s'est faite dans les poinçons ; & *matiere universelle*, l'eau où il y a le nitre & les sels extraits des plantes.

Venons actuellement à l'*usage* de ces matieres. On prépare le bled ou autre grain pour deux arpens à-la-fois, ou pour ce qu'on peut faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent, on prend douze pintes de l'*eau préparée*, & l'on y mêle aussitôt la *matiere universelle*, dans laquelle il doit y avoir une livre de nitre fondu.

Il faut que le vaisseau où l'on met ces liqueurs soit assez grand pour contenir le bled qu'on veut semer : on le répand sur les liqueurs, en le laissant tomber doucement, afin qu'on puisse mieux ôter, avec une écumoire, le bled qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. Il est nécessaire que l'eau surnage de quatre doigts au-dessus du grain, & s'il n'y en avoit pas assez, on doit y ajouter de l'eau commune, de la meilleure que l'on ait ; celle de basse-cour y conviendroit encore mieux. On laisse tremper le bled durant douze heures, en le re-

nuant de deux heures en deux heures. Au bout de ce tems, si le grain n'enfle pas, il faut le laisser jusqu'à ce qu'il commence à grossir considérablement : alors on le retire, & on le met dans un sac pour le laisser égoutter ; il est même nécessaire qu'il y reste quelques heures, afin qu'il fermente & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau qui tombe ; elle est bonne, jusqu'à la derniere goutte, pour toutes sortes de grains & de graines. On seme ce bled encore un peu humide : il en faut un tiers moins par arpent ; on peut même, à coup sûr, n'en mettre que la moitié de ce qu'on a coutume d'employer à l'ordinaire, & y mêler du sable de mer ou de la paille hachée bien menue pour grossir le volume, afin que le Laboureur puisse semer, comme à l'ordinaire, à pleine main. Il n'est point nécessaire de fumer la terre ; mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer ; la récolte n'en sera que plus abondante.

Produit de ces Multiplications, & comment on les applique aux Vignes, aux Arbres fruitiers ou autres, aux Fleurs, aux Légumes & même aux Animaux.

L'effet de tous ces différens procédés est d'ouvrir les conduits des germes contenus à l'infini dans la graine de toutes les plantes, & d'y attirer & animer la seve nécessaire pour mettre au jour tout ce qu'il y a de ressources naturelles. Ainsi il est aisé de conclure que cette multiplication peut également se faire sur les vignes, arbres, fleurs & légumes. Voici comment on doit s'y prendre.

I. A l'égard des vignes & des arbres, pour les planter, on fait un trou à l'ordinaire ; le plus étendu est le meilleur : on met au fond deux pouces de bonne terre ; on y place la vigne ou l'arbre ; puis à la racine on met de la liqueur de quelques-unes des multiplications marquées ci-dessus. La derniere est la plus générale, & elle me paroît la plus sûre. Si on en met beaucoup, la plante végete, fleurit plutôt & fructifie plus abondamment. Ensuite l'on jette de la terre dessus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier, & malgré cela il y aura du fruit dès la seconde année.

Si les vignes ou les arbres sont en place, l'on en découvre le pied à un pouce près des racines, & l'on y verse pareillement de la liqueur de la derniere multiplication. Cela fait, on remet la terre sur les racines, sans qu'il soit besoin d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir soin d'arracher les mauvaises herbes qui pourroient croître au pied, & se nourrir de ce qui n'est point destiné pour elles.

Les arbres qu'on alimente de la sorte, se renouvellent, deviennent forts, pleins de seve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits qui étonne & qu'on ne comprend pas ; ces fruits sont de meilleur goût, beaucoup plus gros & plus beaux qu'à l'ordinaire : &, ce qui est très-avantageux, c'est que les mauvais tems leur font moins d'outrage.

Les vignes feront aussi des productions beaucoup plus belles ; les fleurs seront plus nombreuses, plus grosses, & d'une odeur plus forte & plus agréable ; les plantes potageres seront pareillement d'un volume, d'un goût & d'un parfum extraordinaires ; & elles viendront toutes bien plus vîte & en plus grand nombre, si on les arrose des préparations ci-dessus.

De même les animaux ne feront que croître & embellir, si on mouille leur son ou si on trempe leur grain dans quelqu'une de ces préparations, principalement dans la liqueur de la derniere multiplication. Il y faut sur-tout de la propreté, & cette liqueur doit être plus claire & plus nette que pour la semaille où le limon même est utile. Je voudrois que l'on composât exprès une liqueur pour les animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre seroit la base, & dans laquelle

on ne mettroit que des sels de plantes en fleur & en grain. Je laisse à imaginer le reste à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. Je sçais par expérience, qu'un cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, est plus fort, plus gaillard & plus sain. Les Laboureurs & les Rouliers conserveroient par-là leurs chevaux, leurs bœufs & autres bestiaux dans toute leur vigueur ; les vaches en donneroient bien plus de lait, & les poules plus d'œufs : tout seroit vif & gaillard dans la basse-cour.

Sans exagération, on peut assurer que le revenu d'un bien de campagne augmentera considérablement par ces multiplications. Je suppose qu'on n'exécutera que fort imparfaitement ces différentes manieres de multiplier le bled, & que la multiplication n'ira pas, comme certaines gens ont publié qu'elle peut aller ordinairement, à deux cens cinquante épis sur une seule tige. Je n'en mets que vingt ; mais bien des tiges en auront davantage ; au lieu que, par la culture ordinaire, il y a peut-être quatre épis par tige. Ainsi en m'en tenant là, voici un produit du quadruple : ensorte qu'une terre qui ne me donnoit en bled que mille francs, m'en donne cinq mille ; & celle qui m'en donnoit cinq mille, m'en rapportera vingt-cinq : les vignes, les arbres, la ménagerie, tout enfin augmentera à proportion.

Voici les autres avantages de ces multiplications. 1°. Jamais la terre ne se repose. 2°. Elle peut même, tous les ans, porter du froment. 3°. Point de fumier à y mettre, à moins que l'on en ait dont on ne sçache que faire : il ne gâte rien. 4°. Un seul labour suffit. 5°. On ne seme qu'à demi-semence, ou les deux tiers tout au plus. 6°. Il faut moins de chevaux ou de bœufs pour labourer. 7°. Les bleds en résistent mieux aux pluies fortes & aux gros vents, qui les font ordinairement verser, leurs tuyaux étant plus forts & se relevant aisément. 8°. Les bleds sont aussi moins sujets à la nielle, & se défendent mieux contre les brouillards, qui les gâtent quand ils sont prêts à mûrir. 9°. Dans les bonnes terres, les tiges font des rejettons, & poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année : sur ce pied-là, sans labourer ni semer, on a une seconde récolte. 10°. Ceux qui sçavent un peu l'économie du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes & les vendanges tardives, parce qu'elles sont sujettes à de grands inconvéniens, & qu'ordinairement elles ne sont pas bonnes : par le moyen de nos multiplications, le bled & le raisin sont mûrs plus de quinze jours plutôt.

II. On ne fait point d'attention à la cause des maladies populaires, qui désolent quelquefois la ville & la campagne : elles viennent des bleds gâtés par les brouillards & par les mauvaises pluies qui surviennent quand les moissons commencent à mûrir : les vins verds y contribuent aussi. Les fievres pourprées, qui firent tant de mal en 1693 & 1694, venoient des moissons gâtées, & des vins faits de raisins qui n'avoient pas acquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la saison & les mauvaises vapeurs de l'air ne nuisent aux bleds & aux vignes. Le nitre qui y domine ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air, & empêche la corruption. Ce sel tout divin entroit dans la composition dont les Egyptiens embaumoient les corps qu'ils vouloient mettre au-dessus des atteintes de toute pourriture ; en quoi ils réussissoient parfaitement bien.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES.

C'est ici la place du Traité des Vignes ; mais l'abondance des matieres de ce premier Tome, qui sont toutes importantes & variées, nous a obligé de renvoyer celle des vignes au second Tome, après le Jardinage, dont aussi-bien la Vigne fait souvent un des plus agréables ornemens.

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forêts.

OU

Les prés, Pâtures & Marais, les Etangs, les Bois & les Garennes.

CHAPITRE PREMIER.

Des Près à Foin.

Les Prés sont les meilleurs biens que l'on puisse avoir à la campagne, parce que, sans dépense, sans soins & sans risque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & assurées, qui sont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux, dans lesquels consiste le plus grand revenu du ménage des champs, parce que ces bestiaux

rempliſſent la bourſe & engraiſſent les terres de leur maître : auſſi les pays de pâturages ſont-ils toujours les plus abondans.

On diſtingue ordinairement deux ſortes de prés, les prés humides, & les prés ſecs ; c'eſt-à-dire, prés ſitués dans des lieux ou humides & arroſés, ou ſecs. Mais, pour renfermer en un ſeul point de vûe tout ce qui eſt pâture ou herbe, je ne m'arrêterai point à cette diſtinction ; & pour donner une idée plus nette de l'uſage & de la différence des prés, j'aime mieux les partager ſuivant les titres des trois Chapitres ſuivans.

1°. J'appelle *prairies*, les prés à foin, c'eſt-à-dire, les terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an ; car il y a des prés qui donnent juſqu'à trois herbes par an.

2°. J'appelle *pâcages*, les pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir ; & je nomme ces pâturages *pâtis* quand ils ſont ſecs : cependant il faut avouer que dans l'uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures*, *pâcages & herbages*.

3°. Je nomme *prés cultivés*, ceux où l'on ſeme & dépouille par culture réglée des herbes particulieres, qui ſervent, ainſi que le foin ordinaire, à la nourriture des beſtiaux, comme le trefle, ſain-foin, luzerne, &c. C'eſt de quoi nous parlerons ſéparément dans les trois premiers Chapitres de ce Livre. Je reviens aux prés naturels.

Des diverſes ſortes de Prés à Foin.

1°. Les vrais prés à foin ſont ce qu'on appelle dans les vallées, *prairies flottantes*, c'eſt-à-dire, celles qu'on peut abreuver & couvrir à ſon gré de l'eau que fournit le voiſinage de quelque fleuve, riviere ou grand étang. Les prés flottans donnent trois fois plus d'herbes que les prés terreins ; & ils paſſent pour le meilleur & le plus sûr des différens biens de campagne, parce qu'ils rapportent tous les ans abondamment, au moins une fois, & ne demandent d'autres ſoins ni dépenſe que l'entretien des foſſés & des rigoles qui les arroſent. Il n'y a qu'à y lâcher l'eau ſur la fin de l'hiver, enſuite de tems en tems, plus ou moins tard, & plus ou moins long-tems, ſuivant le climat & les uſages du lieu ; car chacun a droit à l'eau à ſon tour, ſuivant ſon cours naturel & ſuivant le terrein ; & l'uſage des eaux eſt commun, pourvû qu'on ne nuiſe à perſonne.

2°. Quand on n'a point de ces heureuſes ſituations qui ſont naturellement des prairies flottantes, tous les terreins gras, humides & pleins de ſucs, ſont bons pour produire du foin : c'eſt pourquoi on peut faire des prés ſecs dans une plaine, ſur une pente de terres, ſous des avenues, même ſur des côteaux, pourvû que le terroir en ſoit bon, & qu'il ne ſoit pas bien éloigné de quelque ruiſſeau, étang ou riviere, ou que du moins il ſoit un peu humide au fonds : enſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau ; car l'humidité eſt la nourrice du foin.

3°. Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes, propres à faire des *prés terreins* ou prés ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvû qu'on y ait la commodité d'un ruiſſeau pour les abreuver, & qu'elles ſoient un peu en pente douce & preſqu'imperceptible, afin que l'eau des arroſemens, des pluies & des inondations, imbibe tout le pré, & s'écoule enſuite doucement ſans le noyer par un trop long ſéjour.

Les prés qui reçoivent la chûte ou qui ſont trop voiſins des fleuves, des ravines, des étangs, des lacs & autres grandes piéces d'eau, en ſont ſouvent très-incommodés, à cauſe des gravois & des inondations qu'elles y portent ; il n'y vient

vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux beſtiaux. Le foin des prés humides n'eſt pas même, pour l'ordinaire, ſi bon ni ſi délicat que celui des prés ſecs; mais il y croît en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs & des rivieres, eſt encore moins bonne; on ne la donne guères qu'en litiere aux vaches. Les roſeaux & les joncs ne valent rien non plus, à moins que ce ne ſoit des joncs venus de ſemence & cultivés dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais : ceux-ci ne ſont bons, ainſi que les roſeaux, que pour couvrir des toits, ou pour faire des paillaſſons & des corbeilles, empailler des chaiſes & pour autres petits ouvrages.

Le foin *ſalé*, c'eſt-à-dire, celui qui ſe recueille dans les prairies où le flux de la mer monte, eſt plus fort que le foin ordinaire, & il a un goût ſalin & nitreux qui plaît fort à tous les beſtiaux : il ne vaut pourtant rien aux chevaux, il les rend pouſſifs; mais il eſt excellent pour les vaches & moutons : & c'eſt de ces prés ſalés que viennent les bons gigots, que les Normands appellent auſſi *prés ſalés*, parce que ces beſtiaux y paiſſent l'herbe ſalée : il ne faut à tous les autres, que des prés d'eau douce.

Les prés bas manquent bien moins que les prés hauts, & ils produiſent de bon foin quand l'année eſt ſeche, les prés hauts, au contraire, ne ſont bien que quand elle eſt humide; ainſi il faut tâcher d'en avoir en différentes ſituations, afin d'être aſſuré d'une bonne dépouille, quelque tems qu'il faſſe. L'herbe des prés hauts eſt plus fine & plus eſtimée que celle des prés bas.

Pour entretenir un pré en bon état, il n'y a qu'à faire; 1°. tout autour & en travers des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arroſement & l'écoulement des eaux; 2°. une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crûes d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enrouilleroient les prés; 3°. rafraîchir avec ſoin les foſſés, les rigoles & les digues; 4°. renouveller le pré, en y jettant de la ſemence quand il commence à dégénérer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une Terre en Pré.

Quand on veut faire un pré, il faut d'abord en choiſir le fonds, ſuivant ce que nous venons de dire; gras & fort, ſi c'eſt un pré ſec ou humide & bien expoſé pour les arroſemens : ſi c'eſt un pré bas, les terres fortes, voiſines de quelque riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuſe, ſont excellentes en prés, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage : le bled y vient trop dru & ne donne ordinairement que de la paille; encore y dégénere-t-il ſouvent.

Le fonds étant choiſi, on doit lui donner de fréquens & profonds labours ſans ſe laſſer & s'impatienter, parce que, pour réuſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois, on ne ſera guères autre choſe que de remuer la terre; on ne doit même y mettre la charrue que dans un tems fort propre à ameublir le ſol : c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y ſemera, y croiſſe & multiplie aiſément.

Ordinairement, le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en pré, ſe fait au printems, & on la laiſſe en guerêt : on peut lui donner un ſecond labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes commencent à repouſſer : en automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours : au mois de Février ſuivant, on y charie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puiſſe avoir; ceux de vaches, de bœufs, chevaux, moutons & de pigeons ſont

les meilleurs : on répand aussi-tôt ce fumier sur le pré, & en même tems, on donne à la terre le dernier labour, qui sert à la mettre à uni, & conserver à toute la force du fumier qu'on enterre.

Avant de labourer la terre qu'on veut mettre en herbes, il y a des gens qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon du pré par mottes; ils font des fourneaux sur le pré même, & ils y réduisent tout ce gazon en cendres qu'ils sement sur le champ; ensuite ils labourent & sement la graine de foin : il n'y a rien de meilleur au pré que le sel de ces cendres.

Quand la terre est bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y seme le plutôt qu'on peut, la graine de foin qui doit être choisie fort fine, de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures dont elle est ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puisse avoir; on y mêle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemnise, dès cette premiere année, de la dépense qu'on a faite pour mettre la terre en pré.

Si le mois de Février est encore trop froid ou trop mou pour labourer ou pour semer, on attend que la terre soit plus maniable; il y a même des gens qui n'ensemencent les prés que deux mois après les avoir fumés; &, en ce cas, ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien : mais j'aimerois toujours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la semaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la semence & fertiliser cette terre neuve & humide.

On seme le foin comme le bled, à plein champ & à pas de Semeur; & on jette la semence fort épaisse, de la longueur qu'auroit un bon sillon : mais comme il n'y a point de sillon dans la terre préparée en pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit se tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui le seroit déja, on prend avec soi un bâton qui sert de piquet, pour marquer, à peu près, (quand on est au bout du champ) l'endroit jusqu'où l'on a semé, observant de planter le bâton plutôt dans ce qui est déja semé, que dans ce qui ne l'est pas encore : on continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la semence, & on unit la terre en y passant la herse deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il restoit quelque motte de terre entiere, il seroit bon de la casser pour rendre la superficie du pré plus unie; ce qu'on ne sçauroit faire avec trop de soins, parce que l'herbe y vient plus aisément & plus également, qu'il n'y a pas de terrein perdu, & que, quand il est question de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui cassent & arrêtent sa faux : c'est pourquoi il y a des pays où l'on se sert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en prés.

Si ce nouveau pré est une terre forte, il est bon de l'arroser quelque tems après la semaille, en cas que l'on ait des eaux en sa disposition : mais si c'est une terre légere, il ne faut l'arroser que quand elle est assez condensée, & l'herbe assez enracinée & assez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reste pas déchaussée.

Il est important d'enfermer les prés nouvellement ensemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges fossés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni bestiaux toute la premiere année; car l'herbe est toujours trop foible & trop tendre pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée; il est essentiel de la laisser multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort, que la morsure & les pieds des bestiaux : c'est à quoi il faut veiller, particuliérement, quand les prés sont proches des maisons ou des chemins. Pour

la deuxiéme année, comme le pré sera alors garni & fort, on ne se mettra plus tant en peine d'empêcher les bestiaux d'y entrer : il n'y a que les cochons qu'on n'y doit jamais laisser aller, en quelque tems & dans quelque pré que ce soit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre : il seroit bon aussi de n'y laisser entrer le gros bétail que quand la terre est fort seche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froisse les herbes, & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laisser passer de grandes chûtes d'eau ou de grands arrosemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller ou d'en emporter la terre qui est encore meuble & légere, ensorte que l'herbe tendre & déchaussée n'auroit plus de nourriture : on les en défend par des digues & des chaussées de terre glaise, par des fossés, des trous & des rigoles, qui saignent, détournent & épuisent les eaux bâtardes.

Il est bon aussi de sarcler les prés la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne sont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année ; quoiqu'on n'y dépouille pas encore grand'chose, on en retire toujours bien sa dépense, sur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de tresle & de vesce : ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du pré, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des bestiaux.

Le pré nouvellement ensemencé, ayant été ainsi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail jusqu'après la fauchaison de la deuxiéme année, il est alors fort & garni, & il n'y a pas plus de soins à lui donner qu'aux vieux prés.

Des Prairies flottantes

L'arrosement des prés flottans se fait par le secours d'une voie d'eau courante, qu'on tire de quelque riviere ou étang voisin. La conduite d'eau doit aller en se rétrécissant, pour mieux darder dans les prés : elle doit être autant exhaussée que le sol de la prairie, & plus s'il se peut, ou du moins au même niveau, pour que l'abreuvement soit plus aisé & plus ample. Il faut que la surface du pré soit égale & unie le plus qu'il se peut, du moins qu'elle soit en douce pente, afin que l'eau des arrosemens couvre tout le pré en même tems, ou en passant des endroits les plus hauts dans les plus bas.

Sur le fossé principal, qui s'appelle en quelques lieux fossé *menoir* ou *porteau*, qui est le lit du courant de l'eau, il faut mettre d'espace en espace des batardeaux, ou bien des piéces de charpente qu'on nomme en Province *ventaires*, *éventelles* ou *relais*, qui ne sont autre chose que des portes en coulisse, placées entre deux potilles, qu'on abaisse pour barrer le cours de l'eau, & la faire monter & se répandre sur tout le pré, où elle se distribue par les rigoles : elles doivent être, ainsi que leurs branches & soubranches, arrangées de façon qu'elles ménagent l'eau, & qu'elles la portent successivement dans toutes les parties du pré, en commençant par les plus élevées, afin que dans les tems du flottage, toute la prairie soit inondée en même tems si le terrein est de niveau, ou successivement & de proche en proche quand il est en pente ; de façon cependant que l'eau coule toujours doucement, sans séjour & sans acul ; car l'eau qui croupit & qui ne s'égoutte pas bien, enrouille les prés & fait de l'herbe grossiere.

Quand on n'a point en sa libre disposition une voie d'eau toujours courante pour l'arrosement de ses prés, on est obligé de l'emprunter de quelque riviere ou étang voisin, d'où on la tire par quelque canal aqueduc ou *nocq*, qui est ordinairement barré dans l'endroit d'où part la saignée d'eau par une ou plusieurs des ventaires, éventelles ou relais dont on vient de parler, qu'on leve pour la-

cher l'eau dans les tems ordinaires de flottage, pour les prairies qui sont au-dessous.

Ces distributions d'eau, quand elles sont fondées sur une possession légitimement prescrite, & sur-tout quand elles sont accompagnées d'un édifice ou autre ouvrage public, comme aqueduc, canal ou nocq, sont des droits de propriété, & non des servitudes.

Les digues, les fossés, tant ceux qui servent au lit principal & à la distribution de l'eau, que ceux qui ne sont que pour en recevoir l'égout après qu'elle a servi à abreuver la prairie, & qu'on appelle, pour cette raison, fossés d'égout ou *échaux*, & toutes les rigoles doivent être placés, ménagés, entretenus & curés avec soin chaque année avant le tems du flottage, afin qu'on n'ait à craindre ni plaintes des voisins qui souffriroient par le dérangement des eaux, ni perte de ces eaux mêmes qui doivent être amenées & employées entiérement pour le pré.

Rien ne fait plus de tort aux prairies flottantes, aux moulins, & généralement à tout ce qui a besoin d'eau courante, que la négligence que l'on a ordinairement à en curer les lits; parce que les herbes, le sable & la boue, qui s'y amassent par cette négligence, diminuent presque du tout au tout & le volume & la vivacité du cours de l'eau; & cette négligence seule est presque toujours la cause des rixes qui surviennent pour le partage de l'eau entre les Meûniers & les Riverains voisins.

Au surplus, chaque pays a sa méthode & ses usages pour la distribution des eaux & pour le rigolement des prés. Ainsi il suffit de sçavoir que tout l'art du flottage des prairies consiste dans le bon emploi de l'eau, sur-tout quand on ne l'a point en plein, mais seulement par écluse ou canaux, ou pendant certains jours ou heures fixes: car, de droit, chacun doit jouir à son tour & sans fraude du cours de l'eau; & quoique l'usage de cet élément soit commun, on ne peut pas se servir de l'eau publique au préjudice de ses voisins.

Les bois, qu'on employe à ces sortes d'ouvrages aquatiques, sont l'aune, le hêtre tout verd, & le chêne; & c'est ordinairement sur la fin de l'hiver qu'on y travaille.

Comme ces prairies sont presque toujours d'une terre légere & veule, il est bon d'avoir en réserve quelque fonds solide d'où l'on puisse tirer la glaise & le gazon, dont on a souvent besoin pour entretenir les digues, batardeaux, fossés & rigoles, & pour regarnir les places vuides ou trop basses.

Le principal soin du flottage consiste à veiller, pendant que les prairies sont enauées, à ce que les batardeaux & les rigoles qui servent à la distribution de l'eau soient en bon état, de même que les lieux & piéces qui servent pour l'écoulement des eaux; car le trop long dépôt de l'eau, loin de faire du bien à la prairie, y fait des marécages; & cela vient souvent des prés qui sont au-dessous, d'où l'eau reflue: c'est à quoi il faut aussi faire attention.

J'omets ici le reste de cette matiere, parce que l'inspection & les coutumes des lieux, jointes à l'exemple des voisins & à un peu d'intelligence, en apprendront beaucoup plus que le long détail qu'il faudroit en faire. Par exemple, il n'y a quelquefois que quelques perches de terre à acheter dans le voisinage d'une petite riviere ou d'un ruisseau, & quelque fossé à ouvrir, pour en amener l'eau dans un pré terrein, & en faire, par ce moyen, une prairie flottante qui seroit d'un rapport bien plus considérable.

Quelles sont les bonnes & les mauvaises herbes d'un Pré.

Il est bon qu'un habile Econome les connoisse; & la connoissance n'en est pas moins utile que curieuse; parce que, 1°. s'il veut acheter un pré, en voyant les plantes qui y sont, il sçaura tout-d'un-coup s'il est fertile ou non, & s'il fait de

bon foin. 2°. De même il sçaura distinguer dans ses près les bonnes productions d'avec les mauvaises, qu'il faudra détruire pour ne laisser multiplier que les bonnes ; & il les fortifiera par un peu de fumier & de semence qui garniront bien vîte tout le terrein.

Les bonnes herbes des prés sont *le petit muguet* (*gallium* ;) il fleurit en Juillet & en Août, caille le lait comme la presure, & est bon contre la brûlure, le flux-de-sang & la lassitude : *le vesceron* : *l'avoine stérile* (*ægilops*) dont on se sert pour prévenir les maux d'yeux : *la manne*, particuliérement la petite, qui est presque bonne à tout, pourquoi on l'appelle *omni-morbia* ; elle fleurit en Juillet & Août; toutes les espéces de *renoncules*, autrement dites *grenouillettes*, soit *pied-de-lion*, *bazin*, *pié-pou*, ou autres ; elles fleurissent en Avril jusqu'en Juin, & sont bonnes pour les cors, les poireaux & la gale, les *satyrions*, & les *testicules de chien* fleurissent en Mai & Juin : les *hyacinthes* ou *vaciets* : le *plantain*, pourvû qu'il n'y en ait pas beaucoup & qu'il soit petit : la *pastenade* ou *carotte sauvage*, (*daucus* :) le *caroy* : le *panais sauvage*, pourvû qu'il ne grandisse point trop : la *germandrée*, qu'on appelle *petit chesne*, à cause de son feuillage : la *réponce*, qui fleurit de même que les précedentes plantes en Juin & Juillet : le *cresson*, qui est en fleur en Juillet & Août : le *pastel* ou *guesde sauvage*, en Mai & Juin : la *barbe de bouc*, qui fleurit jaune en Mai & Juin ; ses feuilles ressemblent à celles du safran, & on en mange la racine l'hiver en salade : l'*oseille* tant grande que petite, pourvû qu'elle ne domine pas ; elle fleurit en Juin & Juillet : la *langue de cerf*, qui a ses feuilles comme l'oseille, & qui jette en Avril : la *langue de serpent* ou *herbe sans couture* : les *violettes*, tant celles de Mars que celles de Mer, autrement dites *Gans-Notre-Dame* ; elles fleurissent en Juillet & Août : la *petite centaurée*, qui fleurit dans tout l'été, & qui est bonne contre les vers, la jaunisse & les maladies de nerfs : les *marguerites*, qui fleurissent en Mai ; & les *consoudes* de toutes les espéces, soit consoude royale ou pied-d'alouette, en Juin & Juillet, & qui sont fort estimées pour les nuages des yeux & les inflammations : la *consoude*, grande ou moyenne, qui sont efficaces pour les blessures : l'*ail* & le *scordium*, pourvû qu'ils ne soient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du véritable ail & du poireau ; ils fleurissent en Mai, Juin & Juillet : le *pouliot*, le *serpolet*, la *marjolaine*, l'*origan*, le *baume*, autrement dit *menthe romaine*, & toutes les autres sortes de *menthes*, qui toutes ensemble embaument les prés, pourvû qu'il n'y en ait pas trop ; l'*argentine*, qui est extrêmement astringente, & qui fleurit aussi en Juin & Juillet : le *pied-de-lion*, la *fume-terre*, l'*eupatoire* ou *aigremoine*, soit vrai ou bâtard : l'*angélique*, *la pimprenelle*. l'*armoise* ou *herbe de Saint Jean*, qui est bonne pour les femmes : la *mille-feuille* ou *herbe à Charpentier*, ainsi nommée parce qu'elle est bonne pour les coupures ; elle fleurit en Mai & Août : la *melisse*, qui amende la terre & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches : le *cytise*, qui est bon pour les chevres, & la *verveine* & le *senneçon* pour les lapins : les *saligots* ou *châtaignes d'eau*, qui doivent y être en petite quantité ; les Paysans en mangent le fruit verd & en font du pain : le *trefle d'eau*, dont l'infusion fait mourir les puces : le *mouron* mâle ou femelle, qui fleurit en été ; le *mélilot* de même : le *marhis*, autrement dit *persil d'âne*, en Mai ; il a l'odeur du myrte, la feuille du fenouil, & les fleurs blanches & séparées. Les bons prés sont ceux où dominent les *bassinets*, les *gobelets*, les *trefles* & les herbes fines. A l'égard des trefles des pâtures, il faut observer ce qui sera dit ci-après des différentes espéces de *trefles*.

Les mauvaises herbes, au contraire, sont le *colchicon* ou *mort aux chiens*, plante bulbeuse qui croît haut d'une palme, & qui produit en automne des fleurs blanches d'abord, puis bleues turquin, ensuite une graine rougeâtre ; ses feuil-

les sont semblables à celles de l'oignon, mais plus grosses. Cette plante, & particuliérement le lait de sa racine, quoique doux, tue comme les champignons; le lait de vache en est le contre-poison : il y a des gens qui prétendent qu'étant mêlée avec du nitre; elle blanchit les cheveux noirs. La *persicaire*, autrement dit le *curage*, tant grand que petit : cette plante fleurit en Juin ou Juillet; on l'appelle encore *hydropiper* ou *poivre d'eau*, parce que ses feuilles, quoique semblables à celles du pêcher, (*unde persicaria dicitur*) ont de même que ses graines, le goût du poivre, quoiqu'elles n'en ayent pas l'odeur; elles sont incisives & résolutives, & l'herbe en été, mise par terre, fait mourir les mouches & les puces. La *ciguë*; elle fleurit blanc en Juillet, périt & tue par sa froidure, au lieu que les herbes précédentes sont pernicieuses par trop de chaleur; le vin est le contre-poison de la ciguë. La *dent de chien*, *gramen* ou *chiendent*, qui n'est pas moins contraire aux prés qu'aux bleds, parce qu'il se multiplie beaucoup; il fleurit en même tems que les bleds : le *reveil-matin*, herbe qui croît moins dans les prés que dans les vignes & les bleds, & qui a force branches étendues en rond, sous les feuilles desquelles est une petite graine ronde; elle jette beaucoup de lait : le *mille-pertuis*, plante spécifique, rougeâtre, haute d'un pied, chargée de branches dont les feuilles sont semblables à celles de la ciguë, toutes percées de petits trous; ses fleurs viennent en Juillet & Août, sont jaunes & rendent une liqueur rouge: ces deux dernieres plantes sont trop chaudes & sont malfaisantes aux bestiaux.

La *douve*, qui est une herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons, quoiqu'ils en soient très-friands. Si un troupeau de bêtes à laine pâture dans un pré où il y ait de la douve, cette herbe les engraisse ou gonfle tout-d'un-coup, & tout le troupeau paroît plein & dodu, mais ce n'est que d'eau; & huit jours après tout le troupeau meurt de pourriture. Il croît aussi dans les prairies une autre sorte d'herbe qu'on appelle aussi douve, qui fait encore mourir le mouton quand il en mange, parce qu'il ne la digere pas; on la retrouve toute entiere dans son ventre : c'est une espéce de renoncule qui leur cause l'inflammation dans les entrailles.

La *sanve*, (*rapistrum*) soit qu'elle ait les feuilles découpées ou non; c'est une espéce de moutarde qui ne vaut par conséquent rien en foin ni en pâture. La *laiche* (*sparganium*) mêlée avec le foin, blesse la langue des chevaux & infecte les prés.

La *prêle*, (*equisetum*) qui est aussi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les fossés, ne vaut encore rien en foin; mais ses feuilles, qui sont fort rudes, servent aux Couteliers, aux Doreurs, Tourneurs, Vernisseurs & à beaucoup d'autres Ouvriers, pour polir le bois & autres matieres : elles servent aussi à écurer l'airain & la vaisselle : il y en a même une espéce que les Paysans mangent en carême. Cette plante jette des tiges creuses, nouées, rougeâtres & rudes au maniment, autour desquelles il y a force feuilles menues & minces comme le jonc : elle croît fort en hauteur quand elle trouve des arbres pour s'y attacher; & y étant entortillée, elle laisse pendre une grande chevelure noire comme une queue de cheval : sa racine est dure comme du bois.

Les *joncs* & les *roseaux* se coupent par un beau tems, pour qu'ils puissent sécher à demi sur le pré, où on les laisse pour cet effet, pendant trois ou quatre jours; puis on les garde pour couvrir des toits, faire des paillassons, des corbeilles, des balais, des nattes, &c.

On coupe & on fait sécher de même les *herbes grossieres*, pour en couvrir des chaumieres; mais ces herbes se pourrissent & ne sont plus bonnes qu'à donner en litiere aux vaches, quand elles ont eu de la pluie, avant que d'être à demi-séchées.

Le *cresson d'eau* se mange en salade au vinaigre, ou sous la volaille rôtie; il entre aussi dans la soupe maigre & dans les bouillons rafraîchissans. Il faut en séparer avec soin la *berle* (*sium*) herbe amere & très-âcre qui l'accompagne presque toujours.

Il est bon de faire la revûe de ses prés au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaises herbes qu'on y verra en trop grand nombre. On n'y doit point non plus souffrir aucune espéce de chardons : le chardon-beni & le chardon Notre-Dame n'y font pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre sur le bord du pré.

Soins nécessaires aux Prés faits.

Quoique les prairies produisent d'elles-mêmes, cependant il y a des soins nécessaires pour y entretenir l'abondance, sans lesquels on les verroit bientôt dépérir : comme ces soins demandent plus d'attention que de peine, on n'est point excusable quand on les néglige. Le tout se réduit à les sarcler, les épierrer, les arroser, les fumer & les renouveller quand ils en ont besoin.

I. Le premier soin est de les tenir bien closes & bien sarclées, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buissons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, jonc, glaieuls, &c. Les autres au printems, comme chicorée sauvage, ciguë, chardons & autres inutiles & nuisibles aux bestiaux. On détruit les chardons en les arrachant après la pluie, ou en les coupant à fond avec la beche ou la houlette au mois de Février & de Septembre. On détruit les touffes de joncs à force de les couper & recouper, surtout en pleine seve; ou bien en les noyant d'eau vive qu'on y fait séjourner l'hiver pendant quinze jours autour de la plante pour la faire mourir. Le plus sûr est de labourer à fond les terres infectées de joncs.

Il faut encore avoir soin sur la fin de l'hiver, d'éparpiller & applanir toutes les taupinieres, gazonner les endroits vuides ou foibles, & renforcer toutes les clairieres de terre & de semence.

On ne doit laisser dans le pré ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre chose qui puisse empêcher que la superficie du pré ne soit égale & également garnie. C'est aussi pourquoi on ne souffre point d'arbres dans les vraies prairies, si ce n'est quelques arbres aquatiques qu'on plante sur les bordées le long des ruisseaux : s'ils étoient dans le pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étendue de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & qui empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le pré quand il en est besoin.

II. Un autre soin que les prés demandent, est de leur donner les arrosemens qui leur conviennent suivant les saisons, suivant le tems & suivant leur tempérament. L'hiver on suppose qu'ils sont toujours assez abreuvés, soit par les pluies & les neiges, soit par l'enflure des rivieres & ruisseaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On est même souvent obligé de faire des digues, des fossés, des rigoles & des saignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux sauvages & les grandes pluies ne dégradent le pré ou n'enrouillent l'herbe; ce qui est principalement à craindre pour les terres nouvellement mises en prairies. A l'égard des vieux prés, on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font souvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la substance, la graisse & les sels des autres terres; mais aussi il est quelquefois dangereux que les terres ou les sables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du pré par la croûte qui s'y forme. Quand

le pré est une fois assablé, il n'y a point d'autre reméde que d'attendre que le hâle ait séché l'eau & les terres d'apport; on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt.

Quelquefois, au contraire, les prés ont besoin d'eau en hiver même; & en ce cas, quand la saison n'en donne point, il faut que l'art vienne au secours, & par conséquent, ne point leur épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février: il n'y a que les vieux prés sur lesquels on ne doit point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils souffriroient trop des gelées & des glaces, si l'eau venoit à manquer: ce qui s'entend des prés garnis d'herbes fines; car pour ceux où les joncs & les autres herbes grossieres dominent, on les fait flotter dès l'hiver, pour que l'eau & la glace détruisent les mauvaises productions.

Le printems, & encore plus l'été, sont les saisons des arrosemens. En été, on abreuve les prairies tous les huit jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie. On les abreuve par le moyen de quelqu'écluse, vanne, pale, ou batardeau fait de terre glaise, de pierres ou de planches, qui coupent le cours de l'eau, & la font, par conséquent, gonfler & refluer par les fossés & les rigoles, qu'on doit avoir soin de bien entretenir dans toute la longueur, largeur & traverses du pré, afin que l'eau se répande par-tout: & quand on juge que le pré a assez bû, on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour que l'eau reprenne son cours.

Je suppose que dès avant la fin de l'hiver, on aura eu attention d'*habiller* le pré: ce qui consiste à curer les fossés & les rigoles, à garnir & gazonner les digues, les fossés & clairieres, rétablir les écluses & portes, & à mettre tout le pré en bonne nature de fauche. Ceux qui different à faire ces sortes d'ouvrages dans le printems, different, en même tems, à donner l'eau à leurs prairies, & par-là, ils laissent le tems aux mauvaises herbes de se fortifier & d'étouffer les herbes fines, ce qui ruine les prairies en peu d'années.

S'il y a quelque fosse ou eau dormante dans le pré, on doit avoir soin d'y faire des tranchées suffisantes pour la faire écouler; car le long séjour de l'eau & sa trop grande quantité, y font autant de tort que la sécheresse.

Les grosses herbes dominent bien vîte dans un pré qui a trop d'eau ou qui l'a trop long-tems. Pour le rétablir, il est nécessaire de lui donner moins d'eau, mais qu'elle soit fraîche & courante, & y mettre les bestiaux aussi-tôt après le premier foin, sans y faire de regain.

Il ne faut guères arroser les prés où il y a beaucoup de trefle; autrement cette herbe mourroit bien vîte.

C'est au printems qu'on desséche, à force de rigoles & de saignées, les prés trop sujets aux eaux.

Il y a aussi des moulins pour élever les eaux, vuider les batardeaux, sécher les marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on en voit en Hollande & à Versailles: mais il ne s'agit pas de cela pour notre économie; & c'est à force de bras qu'on doit dessécher & fertiliser les endroits marécageux, en faisant écouler les eaux par des rigoles, des saignées & des fosses ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupissantes.

III. Il faut fumer les prés tous les trois ou quatre ans, & même plus souvent, pour remplacer la graisse & les sels que la végétation continuelle épuise. On juge qu'ils ont besoin d'amendement quand leurs productions sont languissantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter.

C'est toujours en Décembre, Janvier, Février qu'on les fume, afin que le suc & les sels du fumier étant détrempés par les pluies, ils se mêlent mieux avec la terre,

terre, & agissent avec vigueur dans le tems que la nature se renouvelle. On doit fumer plus abondamment & plus souvent les vieux prés que les jeunes; &, quand le terrein qu'on amende est sur le penchant d'une colline, ou fort en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours assez d'au-dessus.

Nous avons dit que pour faire un pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur : c'est tout le contraire pour les prés faits, il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il sortoit récemment de dessous le bétail, comme on ne fait que le répandre sur le pré, sans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute sa chaleur se dissiperoit en dehors, ou ne serviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; &, ce qui est plus important, il n'auroit pas le tems de se consommer, les Faucheurs le retrouveroient sous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, soit au grenier ou aux étables & aux bestiaux: c'est pourquoi on n'y en doit mettre que de bien fin & de bien pourri.

Le crotin de pigeons & de toutes sortes de volailles, non aquatiques, y est bon, de même que le fumier de moutons, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvû qu'il soit bien consommé & reposé depuis long-tems. Les boues des rues & des grands chemins, les curures de mare, bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autres fumiers ou avec de la poudrette, y font merveilles; de même que les cendres de lessives, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aunes: c'est pourquoi bien des gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aunes autour de leurs prairies. Mais de la bonne terre bien meuble & mêlée avec du fumier, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables : ou bien ramassez la boue & la poussiere des chemins les plus fréquentés & des rues, mêlez-la avec toutes les ordures de la maison & de la basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers; &, quand tout ce mélange aura été bien détrempé par les pluies & mûri par les gelées, répandez-le sur votre pré; il s'y incorporera, le pénétrera & le fertilisera à souhait.

IV. Je ne voudrois jamais voir ni arbres ni aucunes bêtes dans les prés; ils ne sont destinés que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour servir en pacage. On a des pâturages, des vergers & plusieurs autres endroits qu'on peut employer, à son gré, à ces différens usages, & on ne devroit pas les confondre; ils en produisent beaucoup davantage quand ils sont tout un ou tout autre. Cependant on voit bien des Paysans qui envoient leurs bestiaux paître dans les prés; souvent même les troupes d'oies & de poules d'Inde y sont mêlées avec les chevaux & les ânes; & qui pis est, on voit des Fermiers des Commanderies, Abbaies & autres usufruitiers, louer la seconde herbe de leurs prairies pour y mettre des moutons, sans songer au tort que cela fait au pré & aux bestiaux mêmes : *au pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux multiplié en foin : *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume & la fiente de la volaille, principalement des oies, fait mal aux bêtes cavalines & asines. On ne doit même jamais laisser les oies, non plus que les cochons, dans les prés; parce que ceux-ci en fouillent toute la terre, & que la fiente des autres en brûle ou gâte toute l'herbe. Les moins scrupuleux ont toujours grand soin de ne point laisser approcher aucune bête de leurs prés, depuis que l'herbe commence à y piquer, jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée, & le regain aussi, quand le pré en produit.

Quant aux arbres, on n'en devroit mettre aucuns dans les prés que l'on veut bien ménager, sauf à faire ailleurs des plants aquatiques. Cependant on peut

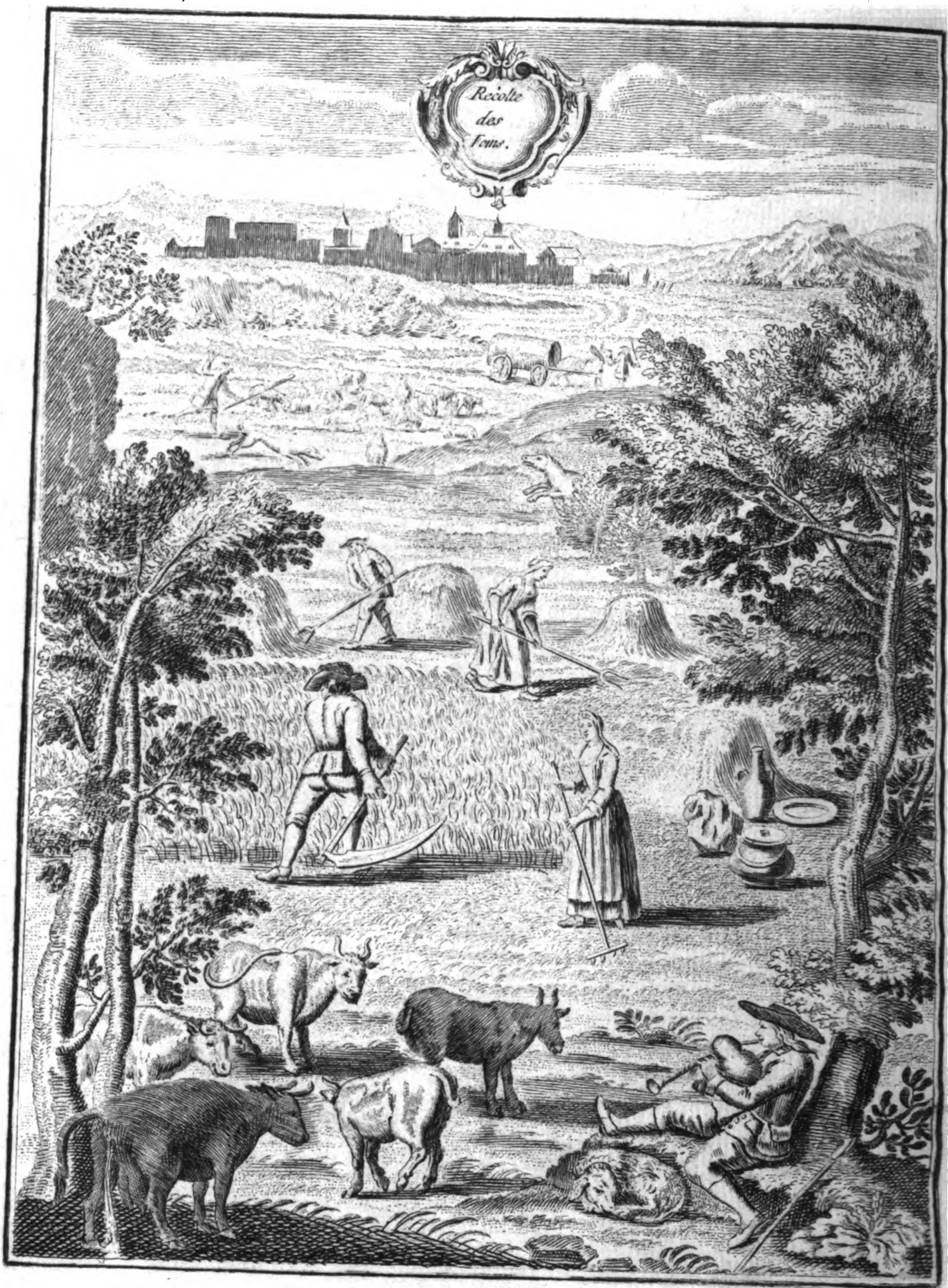
mettre une rangée de ſaules, aunes ou autres, le long des grands courans, dans les endroits marécageux qui ne produiſent que des herbes groſſieres qui ne ſont pas bonnes en foin : mais il faut avoir grand ſoin d'arracher les autres qui viennent en cepées dans les endroits chargés d'herbes bonnes en foin ; car en peu de tems les cepées d'aunes occuperoient la moitié de la prairie.

Au reſte, les prés ne craignent, d'ailleurs, que les taupes, ou les torrens & ravines qui les engravent, & enrouillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enſeigné ci-deſſus les moyens de prévenir & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le déſordre. Quant aux taupes, il y a des gens qui leur font la chaſſe en même-tems qu'ils arroſent leurs prés; enſorte qu'ils font d'une pierre deux coups. Pour cela, quand il eſt beſoin de les arroſer, ils le font dès la pointe du jour, qui eſt le tems que les taupes travaillent; & comme elles craignent beaucoup l'eau qui pénetre bien vîte les taupinieres, elles montent ſur la terre pour l'éviter, & alors il leur eſt aiſé de les prendre toutes vives. D'autres, ſans lâcher d'eau, ſe mettent en ſentinelle ſur le pré, dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foui le plus fraîchement : (elles travaillent ordinairement quand le ſoleil ſe leve ;) & auſſi-tôt qu'ils voient remuer la terre, ils y donnent avec la beche ou la houe, un grand coup, de côté, pour enlever, en même tems, la terre & la taupe. On verra ci-après dans le Traité du Jardinage, d'autres moyens pour les détruire : mais le plus ſûr, le plus prompt & le moins coûteux, eſt de pratiquer ce qui ſe fait en Normandie, pays riche en pacages & en plants. On y donne tous les ans une ou deux piſtoles, plus ou moins, ſuivant l'étendue du terrein, à un de ces artiſans qui gagnent leur vie à détruire les taupes à forfait: ils y travaillent en tout tems; le meilleur eſt au printems, & principalement aux heures où les taupes fouillent, au matin, à midi & ſur le ſoir : ils fichent légérement ſur les traînaſſes les plus fraîches, des petits bâtons avec un morceau de papier ; tout en ſe promenant, ils voient où ſont les taupes qui renverſent les bâtons en fouillant, & en peu de jours, ils exterminent ainſi toutes celles qui ſont dans le terrein.

V. Il ſe trouve ſouvent, dans les prés, des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbes, ſoit parce qu'en le ſemant, il ſera tombé peu de graine en cet endroit, ſoit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été ruinée par les taupes, par les inondations, par la ſéchereſſe ou autrement On doit regarnir ces vuides par le ſecours des fumiers: & s'ils ne ſuffiſent pas, y labourer & ſemer de nouveau.

VI. Il faut avoir ſoin de renouveller les prés de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoibliſſent, ou qu'ils languiſſent & rapportent peu de choſes, ſoit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieilliſſent, ſur-tout quand la mouſſe y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre de leſſive, ou quelqu'autre puiſſant engrais bien épais, ſur tout le pré; il ſe ranimera, & la mouſſe périra, ſi elle n'y eſt point invétérée; mais ſi elle a ſi fort pris le deſſus, que l'amendement n'y faſſe rien, alors il faut, ou changer le pré en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-deſſus, d'une terre qu'on veut mettre en pré pour la premiere fois.

Nous parlerons, ci-après, du défrichement des prairies & des novales. Mais ſi le pré eſt ſeulement deſſéché pour un tems, ou que l'on n'y veuille ſemer du grain que pendant quelques années pour le remettre enſuite en herbes, alors on y met tout-d'un-coup du bled pendant les deux premieres des ſix ou ſept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce tems, on le remet en pré ; &, pourvû qu'on y apporte les ſoins néceſſaires, il produira du foin mieux que jamais, le changement de production n'aura ſervi qu'à le réveiller & à le ragaillardir.


Recolte
des
Foins.

Quand le pré devient ſtérile, ſoit par vieilleſſe, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remédes que nous venons de dire pour la mouſſe ; c'eſt-à-dire, fumer le pré à force pour le raviver : ſi les amendemens ſont impuiſſans, on doit en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'enſemencer de nouveau de graine d'herbe, ſinon en changer l'uſage & le mettre en terre labourable, principalement quand ces prés ſont ſecs, arides, encroutés, ou pleins de groſſes & mauvaiſes herbes ; ce qui ſera expliqué plus amplement ci-après à l'Article du Défrichement des Prés : mais ſi le terrein eſt trop humide pour être labouré à grains, il faut l'employer en oſiers, aunes, ſaules & peupliers, qui ſont tous plants de bon rapport.

Chevaux au verd.

Auprès des Villes & dans les lieux où il y a de la Cavalerie, on coupe ſouvent l'herbe des prés en verd, dès le printems, pour la vendre en détail, ou pour la donner aux chevaux, qu'on met au verd pendant ſix ſemaines pour les rafraîchir après les avoir fait ſaigner. Il y a beaucoup de Fermiers qui prennent les chevaux d'une troupe entiere, pour les nourrir ainſi dans leurs écuries, ordinairement à cinq ſols par jour ; & l'appas des fumiers & de l'argent comptant, que ces ſortes de marchés leur procurent, les font faire quelquefois avec indiſcrétion & peu de profit, tant pour le Fermier que pour la troupe ; car ſi l'hiver a été long, & ſi l'herbe eſt fine & ne rend pas encore beaucoup, trente chevaux conſommeront un arpent de pré par jour ; & le Fermier, qui n'aura point aſſez d'herbe pour continuer la nourriture pendant ſix ſemaines, ſe tiendra quitte du marché, auſſi-tôt qu'il n'aura plus de prairie à couper ; ou ſi on l'oblige à l'achever, il criera qu'il eſt trompé & léſé, il affamera les chevaux.

Pour éviter tous les inconvéniens qui peuvent arriver dans ces ſortes de marchés, il faut, de part & d'autre, prévoir & écrire la durée de la nourriture, le nombre des chevaux, la quantité d'herbe qu'on leur donnera par jour, la retenue des fumiers pour le Fermier, le prix des atteliers & la réparation des lieux, &c ; ne commencer que quand les prés ſont en pleine herbe, afin que chaque coupe rende tout ce qu'elle peut ; & ne payer qu'à la fin des ſix ſemaines, pour que le Payſan ne faſſe point la Loi, & que le Propriétaire puiſſe ſe venger ſur le prix, du tort que lui fait & de la ſûreté que lui enleve le Fermier qui mange ainſi ſon bien en herbe, pour lui payer le prix des récoltes perçues, par les fruits anticipés ſur les ſuivantes. Cela ne doit être permis que quand on a trop de prairies, & trop peu de débouchement pour ſes foins.

Au reſte, il vaut mieux que les chevaux prennent le verd en paiſſant dans les pâtures, que de leur donner à couvert, dans les écuries, comme nous le dirons au Chapitre ſuivant.

Récolte des Foins.

Quand l'herbe des prés eſt en graine, qu'elle jaunit & ne profite plus, il eſt tems de la faucher : ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin ; car cette ſaiſon eſt preſque par-tout la premiere moiſſon.

Il faut faire les foins de meilleure heure & le plus promptement que l'on peut, & toujours par un beau tems, de peur de la pluie, qui gâteroit le foin. Il vaut mieux le faucher lorſqu'il eſt encore un peu tendre & verdelet, que quand il eſt trop mûr ; car on en recueille davantage, il eſt plus friand & plus agréable aux bêtes, il les engraiſſe davantage, fait avoir plus de lait aux vaches & aux brebis ; & le regain, autrement dit la ſeconde herbe, en vient plutôt & plus abondamment, parce que le pré a plus de tems, plus de force & plus de chaleur

pour reproduire : au lieu que si le foin est trop mûr quand on le fauche, il aura tout son suc & sa substance, & ne sera plus bon qu'à faire litiere; mais aussi s'il étoit serré trop verd, il se pourriroit.

Ceux qui sont curieux de conserver le gibier sur leurs terres, font, avant de faucher leurs foins, la recherche des nids de perdrix qu'il peut y avoir : deux hommes tenant chacun un bout d'une longue corde, la passent sur l'herbe du pré, pour que le bruit & l'agitation fassent sortir la perdrix, qui pond ordinairement dans les prés, & qui couve presque toujours pendant la fauchaison des foins : on remarque ainsi où il y a des nids de perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant, on laisse autour de chaque nid un espace de quelques enjambées sans le faucher; autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la perdrix qui y est attachée, ou bien on l'obligeroit à abandonner son nid : au lieu qu'en le conservant, il ne faut qu'une ou deux compagnies de perdreaux pour peupler toute une terre, sur-tout quand ils ne sont point étrangers.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, on doit le façonner ainsi. Lorsque l'herbe est fauchée, il faut la laisser sécher un peu de tems sur toute la surface du pré; &, quand le dessus est sec, on le retourne de l'autre côté avec fauchets ou fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire sécher tout-à-fait; ce que l'on réitere plusieurs fois s'il en est besoin; c'est ce qu'on appelle *faner* le foin, & cela le seche & le façonne : quand on le serre tout verd, il fermente, s'échauffe & se pourrit.

Il faut ordinairement trois jours de beau tems pour la fanaison entiere. Quand le foin est bien sec, on le met en *chaînes*, c'est-à-dire, en grandes rangées ou sillons, qu'on appelle en quelques pays *andains*, & ensuite en *villottes*, ou, comme disent d'autres, en *veuillottes*, qui sont de petits tas fort près les uns des autres; & de ces petits tas on en fait les grands, qu'on appelle *meulons* ou *meules*. On les dresse en forme de dôme, afin que la pluie, s'il en survient, puisse couler le long de la meule, ou n'en gâter, en tout cas, que la superficie. On doit faire les meules les plus grandes, les plus larges, les plus hautes & les plus rondes qu'il est possible, & les laisser quelque peu de tems sans les botteler; cela rafine le foin qui s'échauffe, sue, évacue ce qu'il peut avoir de mauvais, se ressuie & se refroidit quand il est ainsi en masse. C'est pourquoi, quoiqu'on l'ait quelquefois mis promptement à couvert, de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le serrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque tems en monceaux, pour qu'il y sue & se recuise auparavant : cela sert encore à le rendre plus souple & plus maniable; car il est quelquefois si sec que, quand on le met de villottes en meules, il se brise tout, pour peu qu'on le remue, & on ne pourroit presque pas le botteler ni le charier.

Quand le foin a été assez de tems en meules pour se rafiner, on le fait mettre en bottes sur le pré, & on le charie à mesure, & le plus promptement que l'on peut; car, quand le foin est mouillé, cela lui ôte la couleur, il diminue beaucoup de bonté, il n'est point de garde, & il est à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourrisse au grenier : on met à part celui qui a été mouillé, pour le consommer au premier besoin.

S'il survient quelque pluie avant que le foin soit bottelé & enlevé, on doit le laisser sécher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil. On appelle *fenil*, les galeries, & généralement tous les lieux destinés à serrer les foins. Aussitôt qu'on les y a mis, il est bon de les couvrir de paille bien seche & épaisse d'une brasse, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne se gâte par quelqu'humidité, mauvaise odeur d'étables ou autrement, la paille attirant à elle

tout le mauvais. Le foin façonné & ferré fans pluie, peut fe garder deux ans.

En le façonnant fur le pré, il faut fçavoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des chevaux ou des bœufs, doit être fort féché, afin qu'il ait plus de force, & qu'il ne leur donne point de tranchées : mais celui que l'on destine pour les vaches & les brebis, ne doit pas être bien fec; elles le mangeront mieux, & en feront plus abondantes en lait.

Quand on a les commodités & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin. Lorfque le tems est sûr & que le foin est fec, on le fait charier fans le botteler, & on le met dans un lieu fec & couvert, en l'entaffant comme des gerbes de bled, pour le faire en bottes dans la fuite à loifir. Cette maniere n'eft point à rejetter, parce qu'elle met le foin hors du hafard d'être mouillé & gâté : il eft en fûreté & ne craint plus rien de l'inconftance du tems, qui eft quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de pré peut rapporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent, plus ou moins, felon la force du bottelage : les prés flottans produifent le double au moins.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de pré, depuis vingt fols jufqu'à quarante; & du bottelage, depuis douze fols jufqu'à feize du cent de bottes : on donne quelquefois trente fols du cent pour tout faire; fçavoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage : & d'autres fois on donne trente à quarante fols par arpent pour le fanage, emmeulage & chargeage feulement, fans le bottelage.

Il y a des pays où l'on ne bottele & n'engrange pas le foin : ainfi il n'y faut ni greniers ni fenils pour le ferrer; on le laiffe dans les prés mêmes par groffes meules, qui font des efpéces de fenils. Pour les dreffer, on plante d'abord avant en terre une groffe perche, la plus haute qu'on peut avoir; on emmeule le foin en rond tout autour; on dreffe la meule fort large, & on l'éleve en dôme jufqu'à un pied près du haut de la perche : le bout qui fort au-deffus du foin fert à y attacher des cordes qui foutiennent des pierres très-pefantes, & qui environnent toute la meule & la preffent continuellement; enforte que le foin s'affaiffant & s'entaffant de lui-même, il eft foutenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau; elle ne peut pénétrer tout au plus que trois ou quatre doigts de la fuperficie de la meule, & le refte fe conferve pendant toute l'année auffi net & auffi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meûles les plus larges & les plus hautes que l'on peut, & on en fait plufieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépouille. On entame toujours cette efpéce de fenil par le bas, du côté où la pluie donne le moins; on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminue ainfi à proportion de ce qu'on tire. Il eft aifé de concevoir qu'on doit placer ces meules fur des hauteurs ou autres endroits les moins expofés à l'eau courante ou féjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui fe reffentent de l'humidité. Ces fenils artificiels font bons, fur-tout dans les climats où il ne pleut guères.

Les Entrepreneurs de fourrages font des meules de foin de quatre à cinq cens milliers de bottes; on y met des cheminées d'ofier pour leur donner de l'air : il faut même éventer & remuer le foin de tems en tems, & n'y pas épargner les journaliers, de peur que le feu ne prenne au centre de la meule, fur-tout quand le foin n'a pas été bien fané, ou qu'il a été coupé avant fa maturité.

Regains.

On appelle *regain*, la deuxiéme herbe qui revient dans la plûpart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés; ces fortes de prés qui donnent deux herbes

dans l'année, s'appellent *guimaux* ou *gagneaux* dans le Poitou; & dans le Nivernois & la plûpart du Berry, la seconde herbe s'appelle *revivre*. Il y a même des prairies dont le fonds est si bon & la situation si avantageuse pour les arrosemens, qu'on y fauche l'herbe jusqu'à trois fois par an: ce sont des prés qui flottent à discrétion & quand on veut, ou ceux dans lesquels le flux de la mer fait gonfler l'eau deux fois par jour. Hors ces deux cas, les regains ne sont bons & abondans que quand l'été a été pluvieux; & ce n'est que par le secours des pluies qu'on peut espérer une deuxiéme récolte dans les prairies seches; car pour les humides, surtout pour celles où le voisinage de quelque ruisseau ou autres piéces d'eau donne tous les arrosemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés aussi-tôt que le premier foin en est enlevé, & continuer les arrosemens de huitaine en huitaine, & même plus souvent, suivant que le pré est altéré.

L'abondance du regain, ainsi que celle du premier foin, dépend beaucoup des soins qu'on se donne pour fertiliser les prés; on doit sur-tout empêcher les bestiaux d'y entrer, tant qu'il y aura de l'herbe à espérer.

On fauche ordinairement les regains à la mi-Septembre; & ce second fauchage est d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve aussi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaison. Au surplus, les façons des regains sont les mêmes que celles du premier foin.

Aussi-tôt que le regain ou autre derniere herbe d'un pré est recueillie, on a coutume d'y mener paître les bestiaux pendant tout l'automne & l'hiver, jusqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer. La plûpart des Coutumes donnent ce droit de vaine-pâture, & le donnent jusqu'au mois de Mars: il y en a même qui l'accordent dès que la premiere herbe est ou a dû être enlevée, & qui ne permettent d'y faire du regain qu'en certain cas & à certaines conditions. Il est inutile d'entrer dans ce détail, parce que chacun sçait sa coutume pour ces matieres usuelles.

Quand on est le maître de permettre ou de défendre à son gré le pâturage de ses prairies après qu'elles sont entiérement dépouillées, les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne souffrent pas qu'on y laisse les bestiaux plus de huit ou quinze jours, afin que ces animaux n'aient que le tems de pâturer ce qui est échappé au Faucheur, & le foin qui est resté sur le pré: ils prétendent qu'en ménageant ainsi leurs prés, ils en retirent en foins beaucoup plus qu'ils ne retireroient en pâturage, s'ils y laissoient aller les bestiaux pendant tout l'automne & l'hiver.

Défrichement des Prés.

Lorsque les prés à foin n'en donnent plus beaucoup, on les met en simples pâtures du nombre de celles dont il va être parlé à l'Article suivant: ou bien on les réduit tout-d'un-coup en novale, & on en fait une terre labourable, quand on en espere plus de profit en grain qu'en foin ou herbe, soit parce que le pré est aride & sec par négligence ou par vieillesse, ou parce qu'il est encrouté & plein de grosses & mauvaises herbes.

Pour changer un pré en novale, il n'y a qu'à le labourer souvent.

Ou bien on enleve toute la superficie du pré, en la coupant avec la beche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux doigts: on les laisse sécher au soleil pendant huit à dix jours sur le pré même: au bout de ce tems, d'espace en espace, tels que d'environ onze toises en quarré, on y fait avec ces gazons séchés des fourneaux ronds, chacun de deux brasses de diametre en-dedans, & d'une brasse & demie en-dehors: on les dresse autour de quelques fascines de bois entremêlées de paille, qu'on a mises en travers,

tant pour ſoutenir les mottes, que pour qu'elles cuiſent également. Lorſque les mottes ſont bien rangées & le fourneau conſtruit, on les bouche tout autour, afin que le fourneau ne s'évente point; on y laiſſe ſeulement un petit trou par le bas, pour y mettre le feu : il y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant leſquelles on a ſoin de l'attiſer avec des fourches pour l'entretenir, & de retourner les mottes qui ne paroiſſent pas aſſez brûlées. Quand elles le ſont bien toutes, on les laiſſe refroidir pendant ſix ou ſept jours : enſuite on en répand les cendres ſur tout le champ par un tems humide, & on le laboure peu après. Ces fourneaux ſe font depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août. Les cendres de gazon ſont un amendement excellent pour toutes ſortes de grains & de plantes : c'eſt pourquoi bien des gens en répandent ſur d'autres terres que ſur celles d'où les gazons ont été levés, pourvû que le fonds d'au-deſſous de ces gazons ſoit bon; & en ce cas, il n'y a qu'à façonner ce fonds de terre neuve, il fera toujours merveille au labour, quand il aura été bien ameubli & pénétré des influences de l'air.

Les prés défrichés rapportent toujours du grain ſix ou ſept ans de ſuite, ſouvent même ſans repos & ſans amendement, quand ils ſe trouvent de bon fonds, & qu'on les a enrichis d'abord des cendres de leurs gazons. Ces ſortes de novales ont preſque toujours trop de ſubſtance & de ſels, & trop de chaleur, pour qu'on y mette ni mars ni froment les deux premieres années, ce ne ſeroit que du fourrage ſans grain : il faut y mettre du millet ou du lin, du chanvre, puis du ſeigle, & enſuite du méteil ou du froment.

Lorſque la novale n'eſt pas ſi chargée de ſels & de ſubſtance, on y ſeme la premiere année de la veſce, du trefle ou des pois, qui ne font qu'engraiſſer la terre : la deuxiéme année on y met des mars un peu plus forts, ou du ſeigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de ſuite, quand on voit que le fonds le peut porter : après cette tournée, on conduit le pré défriché par ſoles réglées, comme les terres ordinaires.

Les prés dont le fonds eſt gras & ſubſtantiel, font les meilleures novales : les prés maigres & ceux dont la ſuperficie n'eſt qu'une pelouſe raſe, tels que ſont ordinairement les fonds argilleux ou pierreux, font des novales médiocres.

Limitation des Prés, des Regains & des Défrichemens ou Novales.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien & puiſſe le faire valoir comme il lui plaît, cependant l'équité & l'intérêt public mettent des bornes à l'exercice de cette propriété; & à le bien prendre, on ne peut uſer de ſon droit, qu'autant que l'uſage que le Propriétaire en fait lui eſt utile, ſans nuire aux voiſins ni au public.

Ainſi il n'eſt permis de planter des arbres de futaie, de faire des forges, des latrines, des vûes, qu'à certaine diſtance de l'héritage du voiſin. De même pluſieurs Coutumes limitent l'étendue & la ſituation de ce que chacun peut mettre en pré particulier, réſervé en tout tems pour ſon uſage. D'autres ne permettent de faire des prés en revivres ou regains, qu'à certaines conditions difficiles, & cela en faveur du pâturage pour les beſtiaux de la Communauté du lieu : ce qui intéreſſe le public. La liberté des pâturages eſt de droit commun dans ces Coutumes; & c'eſt un reſte de l'ancien droit naturel & primitif, ſelon lequel toutes choſes étoient communes, & chacun en pouvoit uſer à ſa volonté.

Les Coutumes qui n'en parlent point, laiſſent par leur ſilence la liberté indéfinie de faire des prés & des regains où l'on veut; ce qu'il faut pourtant entendre & faire avec modération. Car, 1°. ſi un pré fait partie d'un certain canton de prairies ouvertes de tout tems au pâturage commun après la premiere herbe, on

ne peut, sans une disposition expresse de la Coutume du lieu, ni clorre ce morceau de pré pour y avoir du regain, ni le convertir en novale par le labour, sur-tout quand il est enclavé dans les prairies ouvertes au commun; parce qu'il n'est pas permis, pour son utilité particuliere, d'incommoder tout le public, ni le priver du droit qu'il a d'y faire paître ses bestiaux après la premiere herbe, par un usage qui fait droit & loi par son ancienneté, & qui est un partage de la concession primordiale du lieu, ou un reste de l'ancien droit naturel. Mais dans les prés particuliers & séparés des autres, ou contigus aux clos du Propriétaire, il peut user de tout son droit dans les Coutumes libres.

2°. On ne peut pas même toujours défricher à sa fantaisie tout ce qu'on voudroit de prairies & de pacages: l'équité & les Ordonnances veulent qu'on en laisse dans chaque terroir la portion suffisante, propre & commode pour la nourriture & l'engrais des bestiaux nécessaires à l'agriculture & aux besoins de l'homme, sans l'appliquer à d'autres usages: le droit privé, qui, en toutes autres circonstances, assure à chaque particulier la libre disposition de son héritage, cede en cette occasion au bien public & à l'utilité commune de la société. Il ne seroit donc pas permis au Propriétaire d'une prairie de la remettre en culture pour y semer des grains ou y planter des vignes, si ce changement faisoit tort au Public; & le Seigneur du lieu n'a point à cet égard plus de privilége que le dernier des Habitans. Le seul cas où cela se pourroit faire, est lorsqu'un pré devient stérile par antiquité ou autrement; alors il est permis de le labourer, mais à condition de le remettre en nature de pré aussi-tôt que l'herbe pourra y être assez abondante.

CHAPITRE II.

Des Pâturages, tant humides que secs.

ON divise les pâturages comme les prés, en humides & en secs. Les pâturages humides, c'est-à-dire, ceux dont le fonds est naturellement abreuvé d'eau, sont proprement les *pacages*. Les pâturages secs sont connus sous les noms de *pâtures*, *pâtis* & *herbages*.

Toutes les pâtures humides ou seches ne doivent qu'aux soins de la Nature l'herbe qu'elles rapportent, & l'homme y contribue peu. Ce sont pourtant des biens estimés qui ne coûtent point d'entretien. On doit en être jaloux, les défendre contre les bestiaux, les voisins & les passans, & les ménager avec soin; d'autant que, outre l'herbe qui sert au prompt engrais des bestiaux, outre la valeur intrinseque du fonds qu'on peut de tems en tems défricher, pour y semer de forts grains pendant quelques années, & les remettre ensuite en pâturages, on y met volontiers des plants de bien des espéces différentes qui donnent beaucoup de douceurs pour la maison, ne fût-ce qu'en perches, en fagots & en tronçons: on les plante dans les haies & dans les endroits inutiles pour le pâturage; & on met les arbres fruitiers fort au large, à travers des pâtures mêmes.

On appelle communément pays gras, ceux qui abondent principalement en pacage, comme les pays de Bray & d'Ouche, la Basse-Normandie, le Berry, le Poitou, la Bretagne, &c. Ce sont tous fonds naturellement gras & humides, où l'eau sourd jusques dessus les côteaux. Les Habitans n'y ont ordinairement que le tiers au plus de leur terrein en labour; à peine y dépouillent-ils le grain nécessaire pour les provisions de leurs maisons: leur fort est en pâtures, & les herbes font toute leur richesse, de même que dans les grandes vallées. On y jette nombre

bre de bestiaux maigres, principalement des poulains, des chevaux, des bœufs & des vaches qu'ils y engraissent, & dont ils font deux ou trois levées ou ventes par an ; & outre le produit de ces bestiaux en chair ou en fruits qui en viennent, ils font un gros profit en volailles, lait, beurre & fromages. On y met les moutons en automne & en hiver.

Il y a en Lorraine beaucoup de ces sortes de ménages qu'on donne à ferme avec des troupeaux entiers, & c'est ce qu'ils appellent des *mercareries*.

L'engrais n'y est guères en usage que dans les montagnes de Vosges, où les bestiaux trouvent leur nourriture pendant huit mois de l'année ; ils font le principal commerce des Habitans.

La rareté des fourrages pendant l'hiver est ce qui embarrasse le plus dans nos pays gras. Ainsi le maître doit s'appliquer principalement à s'assurer de quoi fournir la nourriture & la litiere à ses bestiaux dans la morte saison, par des achats anticipés avec prudence ; ou ce qui vaut encore mieux, à se les procurer lui-même sur ses terres, en y cultivant avec soin toutes les sortes de productions dont il est parlé dans le Chapitre des Mars, dans celui des Légumes & Racines de pleins champs, dans celui-ci & dans le suivant.

Le nombre des bestiaux qu'on met dans une pâture, dépend de la force & de la qualité de la pâture même. On y fait ordinairement trois levées, c'est-à-dire, qu'on y renouvelle les bestiaux trois fois par an. Deux génisses consomment autant de pâture qu'une vache, cent vaches autant que soixante bœufs, & un cheval est souvent compté pour trois vaches. Une pâture de cent vaches rapporte communément, au Propriétaire qui la loue, seize cens livres par an ; & le profit est triple quand on la charge de bestiaux pour son propre compte ; il n'y a que l'avance à faire par soi ou par ses amis, pour le premier achat des bestiaux ; le fonds en rentre avec usure deux & trois fois par an, & en peu de tems on est en état de supporter, sans peine, une mortalité de bestiaux casuelle & rare.

Les pâtures sont ordinairement partagées en trois classes, & on y fait passer les bestiaux par gradation : on les met d'abord dégorger dans les moindres pâturages, où ils se purgent & s'accoutument au verd : ensuite on leur fait paître d'autres herbages plus forts, qui leur donnent plus de nourriture & de corps : & ce n'est qu'en dernier lieu qu'on les met dans les pâtures succulentes, où ils prennent en peu de tems une graisse abondante & fine ; ils ne pourroient pas digérer cette nourriture si on la leur donnoit de prime abord. Il faut avoir par-tout cette attention sur la différence des herbages, dont les uns sont plus propres à la nourriture & au lait, & les autres meilleurs pour la graisse. Quant aux vaches, ce ne sont souvent que celles qui cessent d'être bonnes laitieres qu'on met à l'engrais, parce qu'elles rapportent davantage en laitage qu'en graisse.

Plus les bêtes qu'on met à l'herbe sont fortes & bien nourries, plutôt elles prennent graisse ; & le profit consiste à les avoir grasses de bonne heure & en peu de tems.

On fait dans un coin de la pâture plusieurs étables, pour héberger séparément chaque espéce de bestiaux, avec quelques chaumieres pour le logement du Gardien & des Pâtres. Il est bon qu'il y ait dans la pâture quelqu'hangard ou quelqu'endroit garni de plants, afin que les bestiaux puissent s'y reposer à l'ombre pendant les grosses chaleurs qui fondroient leur graisse.

L'herbe que les bestiaux prennent en paissant dans les pacages, leur fait beaucoup plus de bien que celle qu'on leur donne à couvert dans les écuries ou dans les étables : celle-ci ne fait que les purger ; l'autre les rafraîchit, les égaie & les engraisse.

Les pacages sont les biens qu'on loue le mieux & le plus aisément, parce qu'il

y a toujours assez de Bouchers, de Laboureurs & de Paysans qui y mettent des bestiaux en pâture à loyer ; mais il faut leur en fixer le nombre.

L'économie permet de réserver en foin une partie de ses pâtures ; mais elle défend de donner à loyer, ni bouverie, ni aucune partie de ses herbages, quand on peut avoir à soi assez de bestiaux pour les y mettre pour son profit personnel, ceux qui en reçoivent à loyer, soit pour une herbe ou pour une demi-herbe, ordinairement ils en chargent trop leurs pâtures, ensorte qu'elles dépérissent sans que les bestiaux y engraissent ; mais pour le bon Econome, il tire à soi tout le profit en n'y mettant des bêtes que pour son compte, & en n'en mettant pas trop, afin qu'elles y prennent bien vîte chair & graisse, & qu'il puisse toujours renouveller plusieurs fois chaque année.

Les bêtes jeunes & saines sont les meilleures pour le lait: on ne prend ordinairement pour l'engrais, que celles qui sont plus âgées. Mais plus elles sont robustes, saines & bien nourries, plus elles sont susceptibles de graisse. La bonté du tempérament & de la race est aussi à considérer : & toute l'habileté des Bouviers & des Herbagers consiste à connoître la différence des pacages & des bestiaux, & à s'en pourvoir de bonne heure; car le grand profit est d'avoir, pour la boucherie des bêtes grasses dans la primeur : elles sont communes sur la fin de l'été.

Les Herbagers prétendent que quand on a laissé monter l'herbe d'une pâture en foin & qu'on le fauche, cela fait tort au plant de l'herbe ; & que si on la remet en pâture, elle en est moins garnie les années suivantes : il faut, selon eux, plusieurs années pour bien rétablir la pâture, parce que la fauchaison a tranché l'œil de la plante. Mais c'est une délicatesse mal fondée & maligne, pour discréditer la pâture : la graine du foin aide à la regarnir ; & la faux fait moins de tort à l'herbe que la dent des bestiaux, sur-tout des moutons.

Comme les pacages regnent souvent près des rivieres, il est assez ordinaire d'y voir une pêcherie pour l'alose, la truite, le saumon & autres poissons, sur-tout de ceux qui remontent de la mer, & d'y avoir droit de pêche. Tout cela ne coûte point ou peu de débours à faire valoir. On peut donner la pêche & la pêcherie à loyer séparément de la pâture ; mais, autant que faire se peut, il vaut mieux louer le tout au même homme, non-seulement pour éviter les noises & les tracasseries entre deux Fermiers voisins, mais encore pour prévenir le tort que la négligence ou la malice du Fermier de la pêcherie à entretenir le courant & les digues de la riviere dans la morte saison de la pêche, pourroit causer à la pâture en l'ensablant, en la noyant d'eau, ou en empêchant les écoulemens qui y seroient nécessaires ou utiles pour le desséchement de la pâture.

On n'a point coutume de semer les pacages, quoiqu'on seme les prés à foin : on laisse croître l'herbe des pâtures par le repos, ou on la trouve toute venue, & on jouit de ce que la nature a fait : l'usage est seulement de les fortifier par le parcage des vaches & autres amendemens. Quand les greniers à foin sont vuidés, il faut en balayer toutes les poussieres, & les semer sur les pâturages qu'on aura fumés au commencement du printems.

On peut pourtant faire des pâturages de semence comme on fait des prés ; puisque ce sont les mêmes herbes, qui ne sont plus belles & plus abondantes dans les prairies, que parce que les fonds en sont meilleurs & plus conservés.

C'est pourquoi aussi il faut, afin que les pacages soient bons, pratiquer ce qui a été dit des prairies; épierrer & dessécher le terrein ; renforcer les clairieres de terre & de graines ; entretenir les haies & les fossés, & faire généralement tout ce qui tend à conserver & à améliorer le fonds ; sur-tout détruire exactement les chardons & les joncs, les taupes & les taupinieres ; entretenir le lit

& les digues des eaux, principalement celles des ravines, afin qu'elles n'ensablent point la pâture, & qu'elles ne servent qu'à rehausser les endroits trop bas; & enfin détourner les eaux & empêcher qu'elles ne séjournent, parce que, pour le moins, c'est toujours de l'herbe perdue.

Les vaches & les moutons sont les bêtes de pâture qui détruisent mieux les herbes grossieres & les rejettons de plants qui peuvent infecter une pâture, parce que ces animaux broutent tout, & rasent de plus près que les chevaux.

Quoiqu'il soit de l'économie d'essarter les épines, bruieres, ronces & traînasses, pour avoir un tapis bien garni de bonne herbe, cependant il y a des Laboureurs qui en laissent dans quelque mauvais canton, & ils ne les coupent que tous les deux ans, pour avoir de quoi garnir les haies de clôture ou pour les mettre au pied des arbres fruitiers, ce qui les tient frais & gaillards. Le plus sûr pour détruire les mauvais plants d'une pâture, est de les essarter jusques dans la racine, ou de les couper pendant la lune d'Août, lorsqu'ils sont en seve, & les motter ensuite pour étouffer ce qui pourroit rester de racines.

Les Pâtres laborieux & affectionnés à leurs pacages épargnent à leurs Maîtres, quand ils le veulent, la dépense & le détail de tous ces petits soins nécessaires pour bonifier la pâture; & ce n'est qu'un jeu pour eux, parce que, peu-à-peu, la chose se trouve faite en gardant leurs bestiaux. Ce sont des attentions ausquelles il est à propos de les déterminer, en intéressant leur humeur paresseuse par quelque petit présent.

Quand le fonds de la pâture est maigre & léger, l'herbe pousse avec plus de vigueur, si on y fait transporter de la neige en hiver: & je conseille à ceux qui ont des arbres plantés dans une terre légere & chaude, d'en faire ramasser pour la jetter au pied de ces arbres, soit fruitiers ou autres; on n'a qu'à se servir, pour cela, d'un petit tombereau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres: mais elle ne convient point dans les terres grasses & humides, parce qu'il y a déja assez d'humidité.

Il y a du ménage à couper les grands pâturages en plusieurs piéces séparées par des haies vives, pour y faire passer & repasser les bestiaux successivement; on en aura beaucoup plus d'herbe & elle sera meilleure. Nous avons expliqué ce point d'économie au Chapitre des Vaches: c'est pourquoi on peut avoir recours à ce qui y est dit, tant à ce sujet que sur la différence des herbes & sur celles des bestiaux pâturans.

Pour bien conserver les vraies pâtures, il n'y faut laisser entrer, en aucune saison, ni porcs, ni chevres, ni bêtes fauves, ni même aucuns oisons ni coqs d'Inde, parce que ce sont toutes bêtes mal-faisantes à cet égard; on n'en doit même permettre l'entrée aux bestiaux, ausquels elles sont destinées, que quand l'herbe a pris toute sa force.

Les pâtures que la mer baigne, sont très-bonnes pour toutes les bêtes à lait & pour les bestiaux qu'on engraisse pour la boucherie: mais ces prés salés ne valent rien pour les chevaux, sur-tout pour les poulains, par la raison que j'en ai dit en parlant du haras.

Les pacages sont particuliérement pour les gros bestiaux: on en fait les achats en Avril pour les jetter, sur la fin de ce mois, dans les pâtures. On n'en donne aux moutons & brebis que la derniere herbe, après que les chevaux, bœufs & vaches ont pâturé les premiers, c'est-à-dire, vers la sainte Catherine. Les côteaux sont destinés principalement pour la paisson des bêtes blanches: encore ne les y met-on souvent qu'après que les vaches y ont passé.

On doit mettre séparément, dans les pacages, chaque espéce de bestiaux;

sans mêler les bêtes chevalines avec les bêtes à cornes, ni celles-ci parmi les bêtes à laine. On doit même donner aux poulains un herbage séparé des chevaux, d'autant qu'il faut à ces jeunes bêtes une nourriture plus légere.

On donne aux bêtes chevalines, les pâturages les moins bons & les moins succulens, parce qu'un cheval mange autant que trois vaches, & il digere si peu, qu'on voit souvent les grains d'avoine tout entiers dans ses excrémens : au lieu que les animaux qui ruminent, comme le bœuf, la vache, la brebis & la chevre, à force de remâcher leur mangeaille qu'ils tirent du premier sac de l'estomac, digerent plus parfaitement, mangent moins, engraissent plutôt, & donnent plus de lait que ceux qui ne ruminent point. Les bêtes qui ruminent, ont pour cette fonction trois ventricules : les cerfs, les lievres, les chameaux & les écureuils sont aussi de ce nombre.

Il faut remarquer que les bestiaux à qui on a donné, en sec, une bonne nourriture avant de les mettre au verd, y prennent chair & graisse fine bien mieux & plus vîte que ceux qui ont eu une nourriture languissante.

On doit aussi remarquer que les pâtures qui sont humides de leur propre fonds fournissent plus d'herbes ; elles se soutiennent malgré les plus fortes chaleurs, & ce sont celles qu'on charge le plus en bestiaux ; mais les nourritures y sont grossieres ; & dans les étés pluvieux, les pâtures seches réussissent mieux : les bestiaux qu'on met à l'engrais, dans celles-ci, y acquierent même toujours une chair & une graisse plus fine, sur-tout quand on n'y en met point trop.

Ailleurs que dans les pays gras ou abondans en pâturages, comme le fort de l'agriculture est en terres à grains, on y a seulement quelques vergers, clos, ouches ou courtils, de l'herbage desquels on nourrit le nombre de vaches nécessaires pour la provision de la maison, ou pour le débit journalier des laitages quand on est près des Villes : quelquefois même on met en herbes pour cet effet quelque portion des terres les plus proches de la maison ; ou bien on fait pâturer aux vaches la premiere herbe des côteaux, qu'on laisse ensuite aux bêtes à laine. Mais en général on ne laisse en herbe que les terres usées ou peu propres à produire du grain.

Dans les pays de montagnes, on appelle *stablats*, les habitations que les Paysans s'y font dans des étables, où ils s'enferment pendant l'hiver avec leurs bestiaux sous la neige qui tombe sur leurs toits, & qui les couvre de plusieurs piques de haut : ils n'en sortent qu'à la fin du printems, quand les neiges sont fondues.

Pour peu qu'une terre soit étendue, on y a souvent tant de côteaux & tant d'orées de bois en pâtis, que le Propriétaire ni son Fermier ne peuvent pas les faire valoir tous par eux-mêmes ; en ce cas ils donnent permission aux Paysans des environs d'y mettre leurs bestiaux en pâture à garde faite, en payant tant par chaque bête ; par exemple, trois livres par vache, & sept sols & demi par mouton, pour chaque herbe. Je dis à garde faite, parce qu'il ne faut point souffrir qu'on mene ou laisse paître aucuns bestiaux séparés des troupeaux communs, afin qu'on soit assuré par les Pâtres du nombre des bêtes qui prennent la pâture ; & que les bois, les grains & les plants voisins ne soient point exposés aux dégâts que font presque toujours les bestiaux séparés.

Il se trouve souvent dans ces côteaux qu'on laisse en pâture, des veines de terre, qui ont du fonds, & qui, éprouvées par le labour, sont propres à tout ce qu'on veut. On emploie en plants ou en bois, les lieux qui ne conviennent qu'à ces usages ; ou bien on défriche pour un certain tems les endroits les plus plats, ou qui sont à portée des engrais : dans d'autres on fait du sainfoin, du trefle, ou quelqu'un des autres herbages dont le Chapitre suivant traitera ; car depuis environ vingt ans, il y a peu de côteaux & de landes qu'on ne cultive,

parce que le peuple multiplié connoît mieux que jamais que les biens solides sont les fonds, l'industrie & le travail.

Je parlerai ailleurs des droits de pâturages dans les forêts, des vaines-pâtures & des communes.

CHAPITRE III.

Des Prés de Culture.

OU

Du Trefle, du Sainfoin, de la Luzerne, de l'Esparcet, du Senegre, du Jonc marin & du Cytise.

Tous ces herbages sont autant d'espéces différentes de foins qui viennent de semence, qu'on cultive & qu'on fauche pour en nourrir les bestiaux en verd ou en sec.

Du Trefle, Trifolium.

Le trefle est une herbe à trois feuilles qui croît naturellement dans les prés; c'en est une des meilleures plantes.

I. *Espéces.* Il y a un grand nombre d'espéces de trefles; ils fleurissent en Mai, Juin, Juillet & Août.

Le grand trefle, ou trefle commun des prés, est celui dont il s'agit ici; & on le divise en trefle à fleurs rouges & en trefle à fleurs blanches. Le trefle à fleurs rouges pousse des tiges grêles, en partie droites, en partie traînantes à terre, un peu velues: ses feuilles sont attachées presque toujours trois à chaque queue, (*undè trifolium*;) elles sont longues ou rondes, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en un épi court & gros, de couleurs ou purpurines ou blanches, & d'une odeur assez agréable. Il leur succede des capsules rondes, remplies chacune d'une semence en forme de petit rein. Sa racine est longue, ligneuse & presqu'aussi grosse que le petit doigt.

Les Naturalistes disent que le trefle annonce la tempête en hérissant ses feuilles. On l'appelle autrement *triolet* ou *foignasse*; & *trifolium asphalite*, quand il sent le bitume.

Le trefle à fleurs blanches ne differe du rouge, pour la figure, qu'en ce qu'il a les feuilles longuettes & étroites, la fleur blanche, & qu'il fleurit après le rouge; mais dans le tems que les vaches le paissent, il rend le beurre amer, mou, & qui n'est point de garde, soit frais ou salé; ce qui fait que dans les pays de pacages on n'estime point le beurre qui se fait pendant la fleur du trefle blanc, qui est ordinairement sur la fin de Juin.

Il y a une troisiéme espéce de trefle dont les feuilles sont rondes & petites, & la fleur jaune. Il y a encore le *trifolium acetosum*, qui est l'*alleluia*, & le trefle odorant, *cytisus*, dont nous parlerons ailleurs. Il y a aussi un trefle à têtes hérissées qui vient de Montpellier, & le trefle de Blois qui a été découvert à Chambort par Gaston, Duc d'Orléans.

II. *Culture.* On seme le trefle au mois de Mars dans des côteaux, dans des clos, bordures, avennes & autres endroits qui resteroient inutiles, pour ne pou-

voir produire rien de meilleur, ou pour laisser reposer ceux qui ont trop porté de forts grains. On peut, en semant le trefle, y mêler la moitié d'avoine, orge ou vesce qu'on dépouille la premiere année, pendant que le trefle se fortifie en pied. Il vient très-abondant & fort dans les terreins gras, où l'on en seme souvent pour le donner aux bestiaux en verd dans le printems; mais il ne réussit point dans les endroits qui sont pierreux ou d'un sable trop léger.

On coupe le trefle deux fois l'an; & dans les bons terroirs, après cette double récolte, on y met encore les vaches paître. Le trefle dure quatre à cinq ans, même plus, quand la terre est bonne; il ne la fatigue point; & lorsqu'il commence à ne plus rapporter, on peut la remettre en labour, pour la récolter en grains à l'ordinaire.

Les flamands sement leur trefle ou travelle avec le bled avant l'hiver: la premiere année ils le coupent avec le bled, ce qui fait un bon fourrage: la seconde année il repousse si fortement, qu'ils en font deux ou trois récoltes; & après la troisiéme coupe, ils le laissent encore pousser, & ils le font paître aux bestiaux. Il faut prendre garde qu'ils n'en prennent trop: ils en mangent ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre; & après ce tems on leur donne sec celui qu'on a conservé, & qui provient ordinairement de la seconde ou troisiéme récolte.

On a éprouvé dans les vergers, que le trefle ne fait pas de bien aux arbres fruitiers, non plus que le sainfoin.

Du Sainfoin, Onobrichis, *ou* Medica minor.

Le sainfoin s'appelle ainsi, parce que c'est le foin le plus sain, le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux bestiaux. On l'appelle aussi *Bourgogne*, parce qu'il en croît une grande quantité, même jusques dans les chemins de la Province de ce nom.

I. *Description.* Le sainfoin vient de semence, croît à la hauteur d'une coudée; & jette plusieurs branches d'un pied de long, menues, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs, & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrémité, vertes en-dessus, blanches & velues en-dessous, naissantes par paire sur une côte qui se termine par une seule feuille pointue ainsi que les autres; elles ont ordinairement l'odeur de la rhue, quand elles commencent à sortir; mais venant à croître, elles sentent assez souvent le bitume. Les fleurs de cette plante sont à papillon, disposées en épi, fort serrées sortant des aisselles des feuilles; ces feuilles sont légumineuses, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & soutenues chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'éleve un pistil, qui dans la suite devient une enveloppe qui couvre la graine; cette enveloppe est à crête quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle renferme est faite en maniere de petit rein, grosse comme une lentille; & quand elle est verte, elle a bon goût.

Il y a une autre espéce de sainfoin qui ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, excepté en ses gousses. Il y a aussi le sainfoin d'Espagne, qui est couleur de feu ou blanc.

II. *Usages.* Les meilleurs prés sont ceux qui sont semés de trefle, de sain-foin & de luzerne. Le sainfoin ragoûte, nourrit & engraisse beaucoup le bétail vieux ou jeune; mais il l'échauffe un peu; il rend les vaches abondantes en lait, entretient les veaux & les agneaux en vigueur; & sa graine est très-propre à nourrir les poules, à les échauffer & les faire pondre souvent. On le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient sans grande façon dans de très-médiocres ter-

res : il dure huit, dix & douze années ; & loin de fatiguer la terre, il a la vertu d'engraiſſer ſi bien un fonds de peu de ſubſtance, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, ce fonds produira des grains pendant trois ans de ſuite ſans ſe repoſer. Il y a des endroits où un arpent de ſainfoin ſuffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Culture*. Le ſainfoin eſt deux ans à venir. Cependant on a bien plutôt mis une terre en ſainfoin qu'en pré. Il ne faut que deux ou trois labours au ſainfoin avant que de le ſemer, & il vient & ſe plaît même ſur les côteaux, ſur les montagnes & dans les terroirs ſecs & pierreux ; au lieu que les foins ne réuſſiſſent que dans des lieux gras ou bas & humides.

Quand on veut mettre en ſainfoin un côteau nouvellement défriché, on y ſeme de la veſce la premiere année ; elle ameublit la terre, & la prépare à mieux recevoir le ſainfoin. Il faut laiſſer dix ans d'intervalle, avant que d'en reſemer dans des endroits qui en ont déja porté.

On peut le ſemer, ainſi que tous les autres foins, depuis la fin de Février juſqu'à la fin de Juin, & depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre ; mais ordinairement on le ſeme en Mars, après que le dernier labour de la terre a été fait à uni, qu'elle a éte bien herſée, & ſi l'on peut, après un peu de pluie. Le profit du ſainfoin eſt ſi grand, qu'il y a des gens qui y emploient leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les prés ; les herſent après chaque labour, & les fument bien avant de les ſemer.

On connoît la bonne graine de ſainfoin, lorſqu'elle eſt ſonnante à l'oreille. Quelques-uns veulent que celle qui eſt renfermée dans ſes capſules, eſt mieux nourrie, & multiplie davantage que celle qui eſt à découvert.

Il ne faut que cinq livres de graine de ſainfoin, pour ſemer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres juſqu'à vingt livres le ſeptier, ſelon les années.

Le tan eſt un engrais excellent pour le ſainfoin : on achete des mottes de Tanneur qu'on pulvériſe, & on les ſeme avec le ſainfoin.

Il y a des pays où on le ſeme depuis la ſaint Barthelemi juſqu'au dix Septembre, ce qui ſe régle ſuivant le climat & l'uſage des lieux ; ceux qui le ſement au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du ſeigle.

En quelque tems qu'on le ſeme, il faut que la terre ſoit bien nettoyée de toutes ſortes d'herbes & de pierres ; car le ſainfoin en eſt ennemi : on le ſeme comme le foin, & ordinairement ſur le ſoir, afin qu'étant humecté par la fraîcheur de la nuit, il leve plus vîte ; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le ſemer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dru, & qu'il étouffe toutes les autres herbes ; enſuite le herſer diligemment en long, en large & en travers, afin que la ſemence ſoit bien couverte & le champ bien uni, pour mieux faucher. Bien des gens ont le ſcrupule de n'y employer que des herſes à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au ſainfoin.

Il eſt bon de l'arroſer doucement après qu'il eſt ſemé, & tous les ans de temsen-tems, depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août.

Dans les pays chauds, le pré à ſainfoin dure quinze ans, & on y fait par année quatre & juſqu'à ſix récoltes très-abondantes. Voici les ſoins qu'on s'y donne ; & je ne doute pas que ſi on veut les mettre en uſage dans nos climats tempérés, on n'en ſoit bien récompenſé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut ſemer le ſainfoin, dès le mois d'Août : on en donne une deuxiéme au mois d'Octobre, afin que le guéret s'ameubliſſe & mûriſſe durant l'hiver. Au commencement de Février, on lui don-

ne un troisiéme labour ; on en ôte les pierres, on casse les mottes ; puis on dresse dans les champs des quarrés ou planches, comme dans les jardins, larges de dix pieds & longs de cinquante, afin qu'il y ait des sentiers pour arroser la terre & pour la sarcler : ensuite on y répand du fumier bien consommé, & on seme le sainfoin : on couvre la semence avec la herse à dents de bois, ou avec des rateaux, selon l'usage du pays. Après que la premiere herbe est coupée, on arrose le pré : quand l'herbe y pousse, on en arrache les mauvaises, & on en seme de bonne à la place.

Pour revenir à la culture ordinaire de nos cantons ; la premiere année le sainfoin ne travaille qu'à se bien enraciner, à prendre des forces, & produire trop peu d'herbe pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent de l'avoine ou de la vesce pour s'en dédommager ; car ce n'est que la deuxiéme année qu'il commence à récompenser pleinement le Laboureur. Il y a pourtant des climats & des fonds assez heureux pour rapporter du sainfoin fauchable dès la premiere année, lorsque ce fonds a été bien labouré, bien fumé & reposé ; mais cela n'est pas ordinaire, & peut-être même seroit-on mieux d'y laisser fortifier le sainfoin jusqu'à la deuxiéme année.

Dès-lors on le fauche, trois fois l'année, pourvû que le fonds y soit propre ; & qu'on n'y ait pas laissé paître les bestiaux quand il est en seve ; car alors, & pour peu qu'il ait été brouté, il languit & meurt en peu de tems.

La premiere fauchaison se fait à la fin de Mai, & le foin en est très-bon. La seconde sur la fin de Juillet, & l'herbe est plus grosse que celle de la premiere récolte, parce que c'est celle qui rapporte la graine ; & par conséquent elle n'est pas si délicate pour le bétail. Souvent le premier sainfoin a déja pourtant donné un commencement de graine. On connoît sa maturité, lorsque les gousses dans lesquelles elle est enfermée se sechent, & que la graine d'elle-même jaunit. La troisiéme fauchaison se fait vers la mi-Septembre ; & quoique cette troisiéme herbe n'ait pas tant de suc que la premiere, elle est toujours d'un grand secours pour la nourriture des bestiaux ; elle n'est pas même si dure à manger que la seconde.

Il y en a qui ne fauchent le sainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'est encore qu'à sa seconde année ; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois sortes de sainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & sur un même fonds, on porte le premier & le troisiéme, du pré au grenier ; & le second qui fournit la graine, passe à la grange : on le bat à l'aire comme le bled ; ensuite on le met au grenier avec les autres foins de la même espéce.

On ne doit pas laisser le sainfoin en tas plus d'un jour sur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui seroit sous le tas, ensorte qu'elle ne reviendroit jamais : c'est pourquoi il faut le transporter ailleurs, & le remuer tous les jours, pour qu'il seche au plus vîte. La graine de la premiere ou de la seconde année de portée de sainfoin, n'est pas bonne à garder pour semer, à cause de la foiblesse de la plante.

On ne doit pas non plus donner du sainfoin verd aux bestiaux ; ils s'en trouveroient mal, à cause de son humidité & de sa chaleur qui se combattroient ; il faut attendre qu'il soit sec ; encore ne leur en doit-on donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de sang, que les bêtes qui en mangeroient trop, seroient en danger d'être suffoquées. On coupe quelquefois du sainfoin avant sa maturité, pour leur en donner d'abord très-peu & seulement pour les y accoutumer ; car c'est un foin très-différent du foin ordinaire ; il est gros, gonfle l'estomac, & a pourtant beaucoup de substance ; il échauffe & produit bien du sang.

L'hiver

L'hiver, pendant les gelées, on couvre le champ du ſainfoin avec du fumier long, & avec cette précaution on peut y mettre pâturer les beſtiaux pendant deux mois après la derniere récolte.

La troiſiéme année il faut bêcher & regarnir de grains les clairieres qui ſe trouvent ſans plantes, & quand le pré à ſainfoin eſt dans ſa force, on doit le couper ſouvent.

Le pré à ſainfoin rapporte pendant quatre années avec vigueur & communément pendant huit à dix ans. Il y a même des terres où il ſe plaît tant, qu'on l'y coupe quatre & juſqu'à ſix fois l'an, & il y dure juſqu'à trente années.

Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renforcer par les fumiers; ou s'il dégénere tout-à-fait, c'eſt-à-dire, s'il ne produit preſque rien, ou qu'il ne produiſe que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables. Souvent même on n'attend pas qu'il ſoit affoibli; car le trefle & le ſainfoin n'uſent point la terre; & les grains qu'on y met après, y viennent en abondance: on la laboure ſans lui donner de repos, on y ſeme l'avoine au mois de Mars ſuivant, puis on la cultive comme les autres terres à bled. Au bout de dix ans on peut y remettre du ſainfoin.

De la Luzerne, Medica major.

La luzerne eſt une eſpéce de trefle qui a été confondue avec le ſainfoin & le trefle des prés par les Anciens, même par beaucoup de modernes; elle a la fleur purpurine & violette, la graine très-menue & jaune, les tiges hautes de deux pieds & rameuſes, la racine longue, ligneuſe & mince. Les Latins l'ont appellée *medica*, à cauſe qu'elle vient de Médie, ſelon les uns; & ſelon les autres, parce qu'elle ſert de médecine, ainſi que d'aliment aux beſtiaux, & qu'elle les purge en les nourriſſant. Pour la diſtinguer du ſainfoin, on l'appelle *medica major*, à cauſe que ces deux plantes ont été apportées de Médie par les Grecs, & que la luzerne eſt plus haute que le ſainfoin. Il y a pluſieurs ſortes de luzernes, & on la ſeme ſouvent avec le trefle.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraiſſe encore plus que le ſainfoin, & dure du moins autant; elle eſt plus eſtimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an; c'eſt pourquoi il y a beaucoup de luzernieres en Eſpagne, en France & entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin eſt rare.

I. *Terroir.* Il faut à la luzerne, une belle expoſition, & une terre plutôt légere que forte, un terrein ſablonneux lui convient aſſez, pourvû qu'il ne ſoit point argilleux, & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une cheneviere. Les lieux plats ſont très-propres à la luzerne, pour faciliter l'écoulement des eaux, dont le ſéjour lui ſeroit mortel; car elle demande un plein ſoleil & beaucoup de ſels. On doit lui préparer la terre, comme nous l'avons dit ci-deſſus pour les chenevieres & les prés; mais ſur-tout, il ne faut point y ſouffrir, ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la luzerne veut, pour elle ſeule, toute la ſubſtance & les ſels du champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragés. Si le fonds n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonnit par les fumiers; mais on ne doit en employer aucun, qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la luzerne; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an; & ſi on le répand, & qu'on l'enterre dans le champ environ un mois avant d'y ſemer la luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même tems, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlés, diſſous & animés par la chaleur de la terre, la

graine les trouve en action, végete aussi-tôt, & multiplie presqu'à vûe d'œil. Les amas de terres reposées & les terres neuves sont aussi de très-bon engrais pour une luzerniere ; mais lorsqu'on n'a aucun de ces amendemens pour bonifier son fonds quand il n'est pas propre à la luzerne, il vaut mieux n'en point semer que d'y employer du fumier neuf.

II. *Semaille & culture.* Comme la luzerne craint le froid, on ne la seme qu'à la mi-Mars dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres pesant de graine de luzerne pour semer un arpent ; ce qui revient, quant au poids, environ au sixiéme de ce qu'on met de bled en semence ; le boisseau de bled pesant vingt livres, & l'emblavure en consommant environ six boisseaux par arpent. On seme la graine de luzerne avec trois doigts seulement également & assez épais pour qu'il n'y ait point de vuides, où les mauvaises herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la luzerne.

Le grand hâle est dangereux pour cette herbe, lorsqu'elle commence à croître ; & quand le soleil est trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait assez de force pour y résister : on la garantit de cet inconvénient, en mêlant des vesces parmi la graine de luzerne qu'on veut semer, ensorte qu'il y ait trois fois autant de vesce que de luzerne, mesure pour mesure, c'est-à-dire, trois boisseaux de vesce, sur un de luzerne. La vesce sympathise avec la luzerne, & croissant avec elle, loin de lui nuire, ses feuilles & ses branches lui fournissent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du soleil sans le craindre. Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la vesce, pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne ; & en ce cas, ils coupent l'orge & les autres grains quand ils sont à leur maturité, & laissent la luzerne seule dans le champ jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour être dépouillée : au reste, ce mêlange de semence est inutile dans les climats où les premieres chaleurs du soleil ne sont pas assez fortes pour endommager la tendre luzerne, & alors, on doit la semer toute seule ; ce n'est que dans les Provinces méridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout souffrir d'autres herbes parmi la luzerne : c'est pourquoi il est nécessaire de la sarcler soigneusement de tems-en-tems.

Pour qu'une luzerniere dûre long-tems, il ne faut jamais y laisser entrer aucuns bestiaux ; rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds ; la volaille même en doit être bannie : c'est pourquoi il est bon d'enfermer la luzerniere de haies hautes & fortes ; elle en vaut bien la dépense, puisqu'elle fait pendant dix ans, un grand profit à la maison.

III. *Moissons.* On fauche la luzerne quatre à cinq fois l'année, lorsqu'elle est dans un bon fonds, & que l'été est bien chaud ; car ce n'est que dans sa naissance qu'elle craint les chaleurs âpres, à cause de sa tendresse & de sa foiblesse ; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années suivantes.

Il ne faut pas non plus compter qu'elle doive donner beaucoup dès la premiere année, elle n'est pas encore assez garnie ; & ce n'est qu'à la seconde ou troisiéme année, qu'elle a acquis sa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moissons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la seconde, & à la troisiéme on est surpris d'y voir la quantité d'herbes qu'elle produit : on commence à moissonner à pleines faux, trois, quatre & cinq fois, selon la bonté du fonds ; & cette fécondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la luzerniere dépérir peu-à-peu, & manquer par vieillesse.

On fauche la luzerne toutes les fois qu'elle est en fleur ; c'est le vrai tems & la maturité de ce foin ; car quant à la graine qui se tire de la troisiéme herbe, il faut bien lui donner le tems de changer ses fleurs en graines comme nous le dirons ci-après.

On ne doit couper la luzerne que par un beau jour, afin qu'elle seche promptement au soleil; encore faut-il y aider en la fanant comme le foin plusieurs fois le jour: sans cela, elle seroit trop long-tems à sécher, parce qu'elle tombe drue sur la faux, & qu'elle est naturellement fort épaisse & entrelassée. Il ne faut point épargner ses peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle seche plus vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer, comme elle y est sujette: d'ailleurs, plutôt elle est seche, plutôt le champ est débarrassé, & la luzerne, qui pousse fort vîte, en état de renaître. C'est pourqui on ne doit pas laisser le foin dans la luzerniere; il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la luzerne est encore sur le pré, il n'est pas, pour cela, nécessaire de différer de l'enlever, & on ne la fera pas sécher auparavant sur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire; quoique la luzerne soit fraîchement coupée & mouillée; mais on ne doit toujours l'emporter le premier, ou, tout au plus tard, le deuxiéme jour, à cause du retardement & du tort qu'elle feroit à la luzerniere; car cette herbe n'est pas sujette à moisir, comme celle des autres prés, pour quelqu'humidité qui resteroit. On la met dans quelqu'endroit couvert, pour la faire sécher tout-à-fait, auparavant de la serrer au grenier ou à la grange. Il faut que ces lieux soient bien couverts, afin que la pluie n'y pénétre point.

La deuxiéme herbe de la luzerne est sujette à certaines chenilles noires, qui s'engendrent par les grandes chaleurs: l'unique reméde est de faucher l'herbe aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrêmité, sans attendre qu'elle soit en fleur: cette blancheur se forme dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe; & elle n'est pas plutôt coupée, que les chenilles meurent toutes avant l'herbe à laquelle elles sont attachées; ensorte que la troisiéme herbe vient sans danger & en abondance.

IV. *Graine*. On peut tirer de la graine de luzerne; mais cela en retarde toujours la dépouille suivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins que de coutume: par exemple, on ne fauche que trois fois; au lieu qu'on auroit fauché quatre, si on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du tems à la fleur pour se perfectionner en graine.

C'est toujours la troisiéme herbe qu'on laisse venir à graines, & on n'en doit point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force.

Sa graine est très-petite & vient dans de petites gousses, qu'il faut couper en saison & adroitement, pour qu'elle ne se perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie, & les gousses & la graine jaunes, on va, à la pointe du jour, couper doucement, avec des faucilles, les gousses, ou plutôt les sommités des tiges. Les gousses s'ouvriroient & la graine se perdroit, si on les scioit pendant la chaleur du jour: on les met sur un drap à mesure qu'on les coupe, ensuite on les fait sécher au soleil sur le drap, pour dissiper la rosée & l'humidité intérieure des gousses & des graines. Lorsqu'elles sont bien seches, on les bat légérement sur ce drap avec un fleau; puis on les vane pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende.

Après que la graine a été ainsi moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de dessus laquelle on a recueilli la graine: il faut couper cette herbe aussi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la luzerne pousse de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne soit pas si délicate ni si succulente que les autres, elle est pourtant toujours d'un bon usage

V. *Durée*. Une luzerniere dure ordinairement huit à dix ans; elle peut aller jusqu'à quinze années; & il y en a qui durent moins de huit ans: ce qui dépend du fonds & du climat.

Les racines de la luzerne grossissent en vieillissant, & ses productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainsi une luzerniere s'affoiblir & dégénérer, on doit la renouveller. Pour cet effet, on en retourne toute la terre avec la beche, & on la met en petits monceaux, pour qu'elle passe ainsi l'hiver, & qu'elle soit plus meuble ensuite : ce premier labour se donne au mois de Septembre : au mois de Mars suivant, on y en donne un second, qui unit toute la surface de la luzerniere, & on y reseme de nouvelle graine. Il y a des gens qui, au lieu de mettre, comme je viens de le dire, la terre par monceaux, la fouillent par tranchée, dont ils jettent la terre à côté de chaque tranchée, qu'ils remplissent ensuite de la terre qu'ils tirent de la tranchée qu'ils font un peu plus loin, & ainsi, successivement d'espace en espace, jusqu'à ce qu'ils aient remué toute la surface du pré : ensuite ils lui donnent, comme à l'autre maniere, un second labour au mois de Mars, & après ils l'ensemencent.

D'autres trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur luzerniere, qu'à la renouveller quand elle est vieille. C'est pourquoi, sans s'amuser à en rompre le fonds pour le forcer à reproduire de la luzerne, ils font une autre luzerniere ailleurs, dans une terre préparée comme nous l'avons dit ci-dessus ; & de l'ancienne, ils font un pré à foin ordinaire ; ce qui est fort aisé & d'un grand profit lorsque le fonds y est propre, ou quand on y peut procurer quelques arrosemens, en saignant un ruisseau voisin ou autrement. Les racines de la luzerne pourrissent, & il y croît quantité d'herbes, & entr'autres une luzerne bâtarde, qui naît de ces racines : elle est semblable au trefle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin. Une luzerniere devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure assez long-tems en cet état ; ainsi il y a donc plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables. Il y a même bien des gens qui, d'une luzerniere usée, font tout-d'un-coup, des terres à grain, & elles réussissent parfaitement, pour peu qu'on y mette du fumier.

VI. *Usages*. La luzerne est extrêmement nourrissante, & elle engraisse le bétail fort vîte : on la donne en verd aux vaches, & en sec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraissent visiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la premiere fauchaison, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin ; mais il est très-dangereux de leur en donner trop : on doit même y mêler toujours moitié de paille, parceque la luzerne est si substantielle, que les bestiaux, qui en ont trop mangé, crevent souvent de gras-fondu ; & il est assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint, qu'elle produit, se soit manifesté au-dehors : c'est un genre de mort particulier, que bien des gens appellent *fourbure*. Par la même raison, on ne doit pas donner de la luzerne verte à aucun bétail, si ce n'est aux *meres*, comme vaches, brebis & chevres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe, prise en verd, a encore plus de suc, & qu'elle se convertit plus vîte en aliment, que quand elle est bien seche : c'est pourquoi, ce qui est bon aux bêtes-meres, seroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits ; il faut pourtant toujours y mêler d'autre fourrage, & en proportionner la quantité au tempérament & aux besoins de la bête.

La grande consommation de la luzerne se fait l'hiver ; & il n'y a point de bestiaux qu'elle n'accommode fort bien, pourvû qu'on la leur distribue sagement ; bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres : elle rétablit les malades, engraisse les maigres, délasse celles qui sont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres ; & même les poulains, les veaux & les agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture : elle leur fait bonne chair, leur donne

de la vivacité & de la force pour résister aux plus grands froids : elle nourrit, ragaillardit & engraisse toute la famille des animaux paissans. Il n'y a personne qui ne conçoive par-là, combien une luzerniere est utile, tant pour la basse-cour, que pour le débit.

De l'Esparcet.

L'esparcet est une espéce de foin fort commun en Dauphiné, sur-tout auprès de Die : il fournit beaucoup, il est succulent, très-nourrissant, & presqu'aussi estimé que la luzerne : outre l'herbe dont tous les bestiaux sont friands, (raison pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils n'approchent des endroits où il y en a de semé,) la graine leur sert d'avoine & d'orge quand on en dépouille assez pour cet usage ; elle est excellente pour toutes sortes de volailles, notamment pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle est aisée à cultiver, vient dans des terres maigres ; & ne fait qu'amender les bonnes. C'est une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépouille point la premiere année, mais elle fournit en abondance les trois années suivantes : l'herbe en est assez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. C'est une espéce de sainfoin ; du moins on la seme, on la dépouille dans les mêmes tems, & autant de fois : sa graine vient aussi de même, & on la façonne comme le sainfoin. Quand la terre de l'esparcet est usée, on la convertit aussi en terre labourable.

Du Senegré ou *Fénugrec*, Fœnum-Græcum.

Le senegré est une plante annuelle qui ressemble au trefle, & qui est fort connue parmi les Apothicaires, parce qu'elle a de grandes vertus médicinales, & on la vend pour cet effet en plante & en farine ; mais nous n'en parlons ici que parce qu'elle est d'une bonne nourriture pour les bestiaux Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menues, les feuilles dentelées tout autour, les fleurs blanches & petites, qui jettent de petites gousses faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, pointues & de mauvaise odeur, où la graine est renfermée ; elle est grasse, de couleur fauve & forte en odeur ; elle rougit avec le tems ; les Teinturiers s'en servent dans le rouge écarlate. La racine en est unie & bien fournie, quoique fort mince.

Le senegré vient assez aisément dans toutes sortes de terres, mais principalement dans les grasses. On le seme au mois de Mars, & il sympathise fort bien avec la vesce. On ne donne qu'un labour à la terre où on le seme ; mais ce labour doit être uni & peu profond Si le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer : c'est pourquoi il faut que la charrue & la herse passent légérement. Le senegré fleurit en Juillet, & on le coupe peu de tems après. Il y en a beaucoup de sauvage, sur-tout en Dauphiné sur les montagnes d'Embrun.

Du Jonc marin, Jan ou Lande, Carex.

Le jonc marin est un foin terrestre qui a la tige dure, boiseuse, & la fleur jaunâtre. J'en ai déja parlé au Chapitre du Haras & à celui des Vaches. La graine en est noire & fort menue. Il n'en faut que trois pintes mesure de Paris, pour semer un arpent de terre. On peut la faire ramasser dans les landes vers la saint Jean quand elle est mûre, ou la faire venir de l'Evêché de Leon & de toute la basse-Brétagne, où l'on cultive beaucoup de cette espéce de foin.

On le seme, ou au mois de Mars parmi de l'avoine ou autres menus grains que l'on récolte au mois d'Août suivant ; ou s'il est trop tard, & qu'il n'y ait

plus de pluie à espérer, on le seme, après l'avoir laissé germer pendant quinze jours ou environ dans du sable, où l'on a mis la graine de ce jonc par lits alternatifs de sable & de graine qu'on arrose pour la faire germer : on seme sable & graine à claire-voie le soir ; & le lendemain on herse la terre avec des épines attachées à la queue de la herse, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait celle de la laitue.

Cette graine pousse plus haut que la plume d'une oie la premiere année : on la laisse pendant trois ans sans la couper, pour qu'elle se fortifie, & elle devient grosse comme le pouce : la quatriéme année on coupe ce jonc, les mains garnies de gants de cuir, à cause qu'il est épineux.

Dans les bons fonds on le coupe toujours en verd & tendre : & à compter de la fin de l'automne que les herbages commencent à manquer, on le fauche cinq ou six fois l'an, sans lui donner le tems de durcir, ni de perfectionner sa graine. La force de sa fleur est au mois de Mai, & dès-lors, il n'est plus bon, à cause de son amertume.

Au lieu de le semer, on peut le planter en prenant de jeunes brins d'un demi-pied de haut ; & comme il vient naturellement dans les lieux les plus maigres, pour peu que la terre ait été apprêtée, il y fructifie bien davantage : il s'éleve même à la hauteur des bois taillis, & on le récolte, de deux ans en deux ans, par coupe réglée comme les basses tailles de bois. C'est ordinairement de cette maniere qu'on en seme sur des croupes ou plaines sablonneuses, pour en tirer du profit, quand ce ne seroit que pour empêcher que le vent n'emporte les sables sur les grains, fruits ou bâtimens voisins.

Un arpent de jonc marin en vaut deux de pré à foin ; & ces joncs sont une bonne nourriture pour toutes sortes de bestiaux, soit poulains, cavales & chevaux, soit bœufs, vaches à lait, moutons, brebis & chevres.

On prend la partie du jonc qui a poussé la derniere, & qui est la plus tendre & la moins grosse ; le reste de la plante sert à la cuisine & pour chauffer le four : on pile ces joncs dans une auge, avec des pilons ou des maillets de bois ferrés, ou bien dans la machine dont on voit la figure au Chapitre des Vaches à lait, page 262.

Par-tout on seme ou on plante du jonc marin dans les côteaux & autres mauvaises terres, pour en faire des remises à gibier : mais il faut les couper de tems-en-tems ; autrement les bêtes carnassieres s'y logent & détruisent tout, si on ne les détruit elles-mêmes.

Du Cytise ou *Trefle odorant*, Cytisus.

Le cytise est une espéce de trefle arbuste, que les Italiens cultivent pour le donner en verd & en sec à tous leurs bestiaux, & même aux poules : les chevaux le préferent à l'avoine, à l'orge & à tout autre grain. Le cytise est blanc comme le rhammus, & croît quelquefois jusqu'à cinq pieds, jettant des branches longues d'une coudée, d'où sortent des feuilles rangées trois à trois semblables à celles du senegré ; mais la plûpart plus petites, ayant une côte relevée par le milieu du dos. Sa fleur est jaune, semblable à celle des pois, tachetée de noir ; sa graine comme celle du genêt ; sa racine fort grosse pour la hauteur de la plante, & pourpue comme celle du raifort. Il fleurit, en Italie, pendant tout l'hiver, jusqu'au mois de Mars, en France il fleurit en Mai, & son fruit, ou plutôt sa graine, mûrit en Octobre.

Il vient dans toutes sortes de terres ; on l'y seme, comme la dragée, sur deux labours, en automne ou au mois de Février ; & quand la plante est le-

vée, on la butte, par cepées, à quatre pieds de distance. Pour avancer plus vite, on le plante de marcotes, de rejettons enracinés, ou simplement de boutures, en terre bien labourée & bien fumée : on les butte, on les arrose les premiers quinze jours s'il ne pleut pas, on les sarcle quand ils commencent à jetter ; & la troisiéme année on les coupe pour les donner au bétail, soit en verd, soit en sec.

Lorsqu'on veut donner le cytise en sec, on doit le couper au commencement de la seve, le laisser flétrir au soleil, & le faire sécher à l'ombre pour le garder. Il en faut moins en sec qu'en verd, & on le donne avec de la paille après l'avoir trempé dans l'eau. On peut le faire manger verd pendant huit mois de l'année, & ensuite sec. On en donne en verd, le poids de quinze livres, à un cheval, & aux autres bestiaux à proportion. Il est bon à toute sorte de bétail, chevaux, bœufs, vaches, brebis, cochons, chevres & poules. Les abeilles même en aiment la fleur.

On fait, à peu près, le même usage du genêt, comme nous le dirons ci-après.

Il y a plusieurs sortes de cytises. L'espéce, qui est connue dans les jardins, parce qu'on le tond deux fois en boule & en palissade, est un arbrisseau verdâtre de trois à quatre pieds, fort branchu, qui jette beaucoup, qui donne quantité de fleurs, & qui garde ses feuilles long-tems. Son bois est noir & dur.

CHAPITRE IV.

Des Marais & des Salines.

JE comprends, sous le nom de marais, les *marécages* & les *marais salans*.

Article Premier.

Des Marécages.

Les Marais les plus impraticables donnent d'eux-mêmes des roseaux, des joncs & des herbes grossieres, que l'économie champêtre sçait mettre à profit pour en faire des couvertures, des cabas, &c. On y trouve aussi quelque pâturage l'été, du gros foin qui sert aux vaches, du moins en litiere. On y a de toutes sortes de plants aquatiques qu'on peut augmenter, & les mettre, la plûpart en coupes réglées, en plaçant des aunes dans les endroits tout-à-fait aqueux, des saules, des trembles & des osiers dans ceux qui le sont moins.

On y a aussi pour le plaisir & le profit de la chasse, tant au fusil qu'aux piéges, quantité d'oiseaux de passage, de plonge & autres, comme canards, oies, sarcelles, poules d'eau, bécassines & hérons. On y dresse, pour cet effet, des canardieres, des héronieres, &c. comme nous le dirons au Traité de la Chasse ; on fait amas de tous ces gibiers pour les porter aux grandes villes.

Outre ces petites douceurs que la nature brute offre d'elle-même, pour peu que le Maître soit industrieux & appliqué à l'amélioration de son bien, il sçaura bientôt fertiliser ses marais les plus ingrats.

On fait des viviers & des étangs dans ceux où l'eau est profonde, ou peut se rendre telle, en y employant, dans les mortes saisons, ce qu'on a de domestiques & des gens de journée à bas prix pour arracher les souches, curer les fonds, & faire des rigoles, fouilles & levées convenables.

On desséche les marais & on en fait écouler les eaux en leur donnant de la pente & des décharges à force d'y faire des saignées & des tranchées, comme on l'a dit ci-dessus, page 664; ce sont les meilleurs fonds pour le jardinage, comme on le voit par les marais desséchés autour des grandes villes. En tout cas, on en fait de bons prés à foin; ou bien on les comble & on en rehausse le terrein, en y conduisant le courant des ravines dans des fossés accompagnés, de chaque côté, d'une levée de terre proportionnée au volume des eaux sauvages, qui, par ce moyen, se portent où l'on veut, & remplissent l'endroit où elles se répandent par le sable & le limon qu'elles charient. Quelquefois même on les contient par des batardeaux, écluses ou ventelles, & par des digues, dans un certain espace, afin qu'elles le comblent plus vîte, ensuite on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour les conduire plus loin de proche en proche, & ainsi successivement; de sorte qu'au bout de quelques années tout le marais se trouve comblé & converti en terre labourable.

Par l'usage général de Flandre & d'Artois; 1°. les marais & les prés communs font partie des lieux publics, & sont destinés pour la nourriture des bestiaux, même des Passans; 2°. ils sont présumés appartenir aux Communautés des lieux sur le terroir desquels ils sont, lors même que la superficie des eaux appartiendroit à des Particuliers; de sorte que, quand les marais viennent à dessécher, les Particuliers perdent le droit de pêche qu'ils y avoient.

ARTICLE II.

Des Marais salans.

Ce sont des marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne. Quand les côtes de la mer sont plates & basses, sur-tout si elles ont un fonds un peu glaiseux, l'eau s'y crystallise d'elle-même par le seul secours du soleil, & donne le sel gris: mais, dans les Provinces où les côtes sont élevées en dunes, le sel se fait, par évaporation avec le feu, dans des cuves de cuivre ou de plomb; ce qui donne un sel blanc.

Maniere de faire le Sel gris.

Pour un marais salant, on choisit un fonds argilleux & plus bas que la mer; on le creuse au-dessous de son niveau; les terres qu'on enleve du plan du marais servent à faire la chaussée ou le canal: on unit & on bat ce fonds proprement, on le partage en plusieurs bassins quarrés, les uns plus grands, les autres plus petits, séparés par de petites digues de treize à quatorze pouces de large; les plus grands de ces bassins s'appellent des *parcs* ou *parquets*; & les plus petits, des *aires* ou *œillettes*. Chaque œillette est de dix à douze pieds de largeur, sur quinze de longueur ou environ; elle rapporte quinze à vingt livres par an, & quelquefois plus, tous frais faits.

Le tems propre à y faire le sel, est depuis la mi-Mai jusqu'à la fin d'Août. Quand on sent que le tems commence à s'échauffer, on vuide toute l'eau que l'on avoit laissée l'hiver dans les marais pour les conserver; puis on ouvre les bondes pour y faire entrer doucement environ six pouces d'eau de la mer, après l'avoir néanmoins laissé reposer & s'échauffer deux ou trois jours dans de grands réservoirs qui sont en-dehors des salines, ensorte qu'elle devienne comme tiéde. Lorsqu'il y a assez d'eau dans les aires, on ferme l'écluse, & on laisse au soleil & au vent à faire le reste de l'ouvrage. L'eau frappée à plomb s'épaissit d'abord imperceptiblement,

ceptiblement, & se couvre ensuite d'une légere croute, que la grande chaleur & le vent qui la suit sur les bords de la mer durcissent enfin, & en font une masse de sel qu'on ne peut pas toucher sans se brûler la main. On casse & on ramasse le sel de ces masses avec une perche au bout de laquelle est une douve; après l'avoir laissé reposer & achever de sécher par petits morceaux sur le bord des aires, on le met en meulons qu'on couvre de paille ou de joncs pour les garantir de la pluie. Ces meulons s'appellent *vaches* ou *pilets*, selon leur hauteur & leur longueur, & ils se gardent plusieurs années.

Après cette premiere crystallisation, qui se fait en huit ou dix jours, & au plus en quinze, on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la marée montante, & on continue de faire du sel jusqu'à ce que la saison n'y soit plus propre.

La pluie y est fort contraire; s'il pleut deux heures de suite, il faut faire écouler toute l'eau du marais, & recommencer l'ouvrage: de sorte que l'abondance de cette espéce de récolte dépend du plus ou du moins de la sécheresse de la saison: s'il venoit une forte pluie tous les quinze jours, on ne pourroit point faire de ce sel.

Les côtes de France ou l'on en recueille le plus, sont en Bretagne, sur-tout dans la baye de Bourneuf, à Guerande & à Croisil, en Saintonge & au pays d'Aunis, principalement à Brouage, à Maran & dans l'Isle de Ré, & quelque peu en Languedoc.

Le sel doit être *gabellé*, c'est-à-dire, qu'on doit le laisser égoutter & reposer en masse pendant deux ans pour le moins dans les greniers, avant de l'exposer en vente. Le déchet ordinaire du sel est réglé à deux minots sur chaque muid.

Le sel des marais salans est gris au sortir des parcs; c'est celui qui ordinairement se vend à l'Etranger, & qui se débite dans les greniers à sel. Il s'en fait cependant de blanc par le rafinage du sel gris, même dans les Provinces où sont les marais salans, & dans la Flandre Françoise. Le sel blanc du rafinage de Flandre se fait à Dunkerque, à Ypres, à Marville & ailleurs, dans de grandes chaudieres plates de douze à quinze pieds en quarré, & d'un pied de hauteur, qu'on nomme *payelles*: la préparation qu'on lui donne en le faisant bouillir, lui ôte son acrimonie & le multiplie; il conserve son grain aussi beau & aussi gros qu'il étoit avant d'avoir soutenu le feu: il a cela au-dessus de celui du rafinage du Comté Nantois & du pays d'Aunis.

Maniere de faire le Sel blanc.

La plus grande quantité du sel qu'on tire par le feu, se fabrique en Normandie: il ne se fait point par un rafinage de sel gris; mais il a cette couleur naturellement au sortir des plombs où il se façonne.

Les Sauniers ramassent sur la plage de la mer un sable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ses eaux pendant sept ou huit jours: ce sable transporté dans des fosses préparées exprès, se décharge peu-à-peu de toute son eau qui se filtre à travers de la paille dont le fond de ces fosses est rempli, d'où elle s'écoule dans des futailles. Le sel se fait de cette eau qu'on met cuire avec du bois ou des joncs marins, sur des fourneaux de terre, dont chacun porte quatre chaudieres de plomb qui sont de forme quarrée & qui ont chacune environ trois pieds de longs, deux de large, & cinq ou six pouces de haut: quatre de ces plombs composent une saline.

Lorsque l'eau commence à bouillir dans ces plombs, on en ôte l'écume qu'elle jette abondamment; & à mesure qu'elle diminue, on les remplit d'autre eau

qu'on continue d'écumer. Quand elle s'épaissit, on la remue continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout qu'on appelle *la cuiller*; & le grain étant formé, on le retire de dessus le feu pour le faire épurer. *Epurer le sel*, c'est le laisser ressuyer dans de grandes mannes d'osier où il acheve de se sécher: étant bien épuré, on le met en monceaux, puis on le porte au magazin.

C'est à cette imitation que, dans les cuisines, on blanchit le sel gris pour le servir sur table : on le fond dans de l'eau, & on filtre la dissolution, ou bien on la fait sécher sur le feu; ce qui donne un sel fort blanc & plus doux; mais il sale moins & il y a du déchet. Il se trouveroit encore plus pur, si on le laissoit crystalliser au lieu d'enlever jusqu'à siccité tout ce qu'il y a d'humide. Cette crystallisation se fait par des évaporations réitérées; & quand le sel ne se crystallisera plus, il faudra faire évaporer toute l'eau, parce qu'il y a une terre bitumineuse qui retient le reste du sel.

Sel de Fontaine, de Puits & de Lacs salés.

Ces fontaines & puits salés se trouvent en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux. Il y a même au Comté Venaissin, en Italie & en Allemagne, des lacs entiers d'eau qu'on convertit en sel.

La plus belle de ces sauneries est celle de Salins; il s'y fait tous les jours pour plus de ving-cinq mille livres de sel: les salines seules y font une espéce de ville. Les sources des fontaines salées sont dans le roc, sous de grandes voûtes enfoncées de quarante degrés. Une grande fontaine d'eau douce sort du roc au milieu de ces fontaines salées; & pour empêcher le mêlange de leurs eaux, on les sépare à leur sortie du roc par des peaux de bœuf, qui conduisent l'eau douce dans un grand réservoir d'où on la pompe, & les eaux salées dans de grandes cuves, d'où un chapelet les fait monter dans un autre réservoir à portée des sales où l'on cuit ces eaux, dans une vaste cuve ronde de vingt-quatre pieds de large sur deux de hauteur, capable de contenir environ trente muids d'eau. L'eau y doit bouillir huit heures pour être réduite en sel; ensuite on le réduit en pain dans des sebilles de bois, qu'on fait sécher sur des barres de fer placées au-dessus d'un brasier modéré.

Grandes & petites Gabelles; Pays libres; profits sur le Sel.

Le commerce du sel, sur-tout celui de mer, soit gris ou blanc, est très-considérable en France, infiniment plus qu'ailleurs. Il est d'un profit immense pour l'Etat & pour les particuliers qui le façonnent ou qui en commercent: si bien que la Gabelle est devenue la plus forte des Fermes du Domaine royal, quoique ce n'ait été d'abord qu'un simple impôt établi sur le sel par Philippe IV, en 1286, & qui n'étoit encore sous Philippe V, que de deux deniers par minot.

Nous appellons en France grandes Gabelles, les Provinces ou le sel se distribue par le Roi au plus haut prix, qui est depuis trente-cinq jusqu'à cinquante-deux livres le minot, soit par achat volontaire, ou par vente forcée; & ces Provinces sont les Généralités de Paris, Orléans, Normandie, Amiens, Soissons, Champagne, Bourgogne, Moulins, Tours & Bourges.

Celles de Lyon, Provence, Languedoc & Roussillon s'appellent petites Gabelles, parce que le sel y est moins cher, n'étant que de dix à vingt livres le minot.

La vente en est libre dans la Bretagne, le Poitou & le Limousin, l'Auvergne, le Pays d'Aunis, la Saintonge; la Guyenne, Montauban, le Béarn & la Basse-Navarre, le Pays conquis & le Boulonnois, l'Artois, le Hainault, la Flandre & l'Alsace. La Généralité de Metz & la Franche-Comté consomment les sels qui s'y fabriquent à des prix assez médiocres.

Le muid de sel de Brouage, tel que le propriétaire le vend, est composé de douze septiers, dont chacun pese quatre cens livres : dans un septier il y a quatre minots, ce qui fait quarante-huit minots dans le muid ; chaque minot pese cent livres, & contient quatre boisseaux.

Le muid, rendu à la barque, coûte depuis quatre livres dix sols jusqu'à cent sols ; ce qui fait deux sols le minot.

Les frais de voiture par mer, depuis les côtes de Brouage jusqu'à Rouen, sont de dix-huit livres au plus par tonneau pesant deux mille livres ; ce qui fait qu'il y a dans chaque tonneau vingt minots de cent livres chacun. De Rouen à Paris, la voiture ne va pas à dix sols par minot. Les voitures par eau ne coûtent que sept livres au plus : supposé qu'elles reviennent encore à huit livres dix sols, le prix de l'achat compris, avec les frais de voiture de Brouage à Paris, le minot ne revient qu'à vingt-deux sols : joignez les frais qu'il faut faire à Rouen pour transporter le sel du navire au bateau, qui ne reviennent pas à un sol par minot, & autant à Paris pour le transporter du bateau au grenier ; tous frais faits, le minot ne peut revenir au plus, rendu à Paris, qu'à vingt-cinq sols, en y comprenant même un sol par minot pour les frais imprévus.

Il s'en consomme dans les grandes Gabelles seulement environ quinze mille muids par an ; & par l'arbitration ordinaire, il faut quatorze personnes pour la consommation annuelle d'un minot de sel, sans les grosses salaisons de poissons, chair & beurre. Chaque Province distingue le sel de sa Gabelle, moins par sa couleur & son grain, que par quelque mélange : en Normandie, de la paille hachée : en Picardie du jonc, &c.

Le sel marin est d'un goût salé sans âcreté dominante ; en quoi il differe du salpêtre qui est très-âcre ; il se crystallise en cubes, décrépite sur le charbon, & se fond au feu. On n'y doit point sentir l'acide ; mais plûtôt un goût amer qui dure assez long-tems.

En Catalogne, en Pologne & dans la Haute-Hongrie, il y a des mines de sel gemme, qui est un sel terrestre, fossile, souvent transparent, & le plus pénétrant de tous les sels salés.

CHAPITRE V.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Fossés & Mares.

On trouvera ce Traité au second Volume, avant la pêche, parce que ce premier Tome se trouve trop gros.

CHAPITRE VI.

Des Bois, tant Futaye que Taillis.

Une des maximes de Caton est, qu'on doit délibérer pour bâtir ; mais qu'il ne faut pas balancer pour planter.

Les bois sont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y sont plus rares, à proportion de la consommation qui s'y en fait ; il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer sur la

terre & sur l'eau ; il en faut aussi pour la beauté d'une terre, pour toutes les nécessités & les commodités de la vie, & pour la plûpart des arts & métiers : ils fournissent la glandée & le pâturage aux bestiaux ; on en fait des garennes & des parcs ; & cette sorte de biens que la nature nous donne d'elle-même, & sans lesquels tout languit, demande encore moins de dépense, & est sujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela, on met en bois des terres qui ne rapporteroient rien, ou presque rien, si on les employoit à d'autres usages. Dans les terres giboyeuses, on fait aussi, d'espace en espace, quelques bouquets de taillis, pour la remise du gibier.

Il est vrai qu'il faut attendre quelques années pour jouir des bois que l'on plante ; mais 1°. il ne s'agit pas toujours d'en planter ; le principal & le plus ordinaire est de sçavoir bien ménager & accroître ceux que l'on a ; 2°. Quand même il s'agiroit d'en planter, la briéveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter ; il ne faut que dix ans pour jouir d'un taillis que l'on a planté : ces dix années s'écoulent insensiblement à voir croître son ouvrage ; on espere toujours en jouir, & l'on a du moins le plaisir de le laisser aux siens en bon état. Qui n'est bon que pour soi, n'est bon à rien. A la campagne encore plus qu'ailleurs, l'ordre & l'économie veulent que nous travaillions pour nos successeurs, comme nos peres ont fait pour nous ; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plandre ; & si nous n'en faisons pas autant, notre bien dépérit.

Article Premier.

Des Bois que l'on veut planter.

Terres propres en Bois.

On ne met point en bois ses meilleures terres, par exemple, de belles plaines, des fonds fertiles, parce que ces sortes de terreins réussissent parfaitement bien en d'autres productions, soit grains, foins ou autres ; mais aussi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à semer ou planter des bois pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaises terres : on doit éviter les deux extrêmités, employer en grains les bonnes terres, & en bois, celles de bonté médiocre ; ou compter que l'on risque, quand on n'en met que dans celles qui sont absolument mauvaises.

On voit souvent des terres qui ne sont pas bien fertiles en grains & qui produisent cependant de beaux bois : c'est ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fonds convienne à la qualité du plant qu'on y met : ainsi on ne doit planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, saules ; des ormes, frênes & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigés & gras ; des chênes & des châtaigniers, dans des terres fortes ; des pins, des sapins, dans des terres légeres, & ainsi du reste : ensorte que, quand on seme un bois de quelqu'étendue, on étudie les veines, les expositions & les situations de la terre, pour y mettre les plants convenables ; les aquatiques dans les fonds ; les ormes, frênes & hêtres au-dessus : les chênes & châtaigniers un peu plus à sec & ainsi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrein qu'on veut charger de bois ; car les gros plants, sur-tout les arbres qui pivotent, c'est-à-dire, qui poussent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent, au moins, trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pousser & étendre leurs racines ; & ils périssent lorqu'ils rencontrent d'abord le tuf.

Quant à la qualité des terres à mettre en bois, cela dépend du goût du maître, de la qualité & de l'étendue de ses fonds, s'ils ne sont bons qu'en bois, & de la consommation qu'il peut en avoir ; car ce sont-là les cas où l'on multiplie ses bois le plus qu'on peut. Nous voyons des domaines dont le principal revenu n'est qu'en bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres seroient d'un bon produit, si elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit aussi de tous côtés, quantité de morceaux de terre qui poussent, de graines ou de racines, beaucoup de sauvageons ; elles ne demandent qu'à rapporter du bois, & il n'y a qu'à les aider, les clorre de haies & de fossés, & les laisser croître ; le bois se fortifiera peu-à-peu : cette voie est longue, à la vérité, mais elle est sans peine & sans frais.

Assiette des Bois.

Ils réussissent également dans les plaines & sur les côteaux ; & comme il n'arrive guères qu'on ait de grandes étendues de bois à semer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvu, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas servir à autre chose.

Les anciens mettoient leurs bois près de leurs maisons, & ils s'y enfermoient avec les loups, les oiseaux, les serpens & autres bêtes ; mais aujourd'hui on cherche l'air & la vûe, & l'on ne veut point que les gens de la maison, la basse-cour ni les jardins, soient exposés à la férocité & aux dégâts des mal-veillans, à qui les bois servent de retraite : c'est pourquoi on met ses bois, autant qu'on le peut, sur des terres écartées, ou sur quelque côteau qui fasse un bel aspect. On seme aussi quelques bouquets de bois parmi ses terres, pour employer les endroits peu fertiles, & servir d'ornement, & de retraite au gibier.

Plants de Bois suivant leur dégré de bonté.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les forêts, sont le chêne & le châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le chêne est le roi des arbres, pour la force & l'usage universel de son bois.

Le châtaignier a pourtant, au-dessus du chêne, que son fruit est bien meilleur : les insectes ne vont point au châtaignier tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger ; & le châtaignier qui pousse beaucoup, sur-tout en taillis, croît une fois plus vîte, & ne demande pas une terre si bonne ni si grasse que le chêne : on le plante souvent sur le revers des côteaux au nord, ainsi que le bouleau.

L'orme vient ensuite ; il réussit assez bien dans toutes sortes de terroirs ; il est de facile & belle venue, quand il a une fois pris racine, & on peut l'étêter tous les quatre ans, comme les saules ; mais il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles ; & ces insectes, qui abondent souvent de trois ans en trois ans, retardent le bois d'une bonne année.

Le sapin, le frêne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le sycomore & le tilleul, viennent dans le troisiéme rang des plants de bois ; & l'on met au dernier rang les coudriers, mérisiers, alisiers, cornouillers, saules & marsaux, buis, houx, genêts, & autres arbrisseaux ou plants inférieurs qui fourmillent dans les bois de basse taille.

Il faut mettre, dans les bois de futaie, le plus de chênes & de châtaigniers

qu'il eſt poſſible; mais, comme les autres arbres ſauvages ont auſſi leur mérite & leurs uſages particuliers, & que d'ailleurs la nature ſe plaît dans la diverſité, ordinairement parmi les chênes & châtaigniers qu'on ſeme ou qu'on plante, on y met une centiéme partie des autres arbres ſauvages; ils ont, dans le tems, leur utilité particuliere, & la plûpart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les ſurgeons qui en naiſſent. On doit pourtant s'attacher aux eſpéces de plants que la terre aime; ce qu'on connoît tout-d'un-coup par le nombre & la beauté de ſes productions; & par l'état du plant qui vient aux environs en ſemblable terroir.

Les meilleurs plants pour garnir un bois, ſur-tout en taillis, ſont la charmille, l'érable, l'ormeau, le hêtreau, le chéneau & le châtaignier: on les récepe preſqu'à fleur de terre, afin d'en faire de belles touffes, que les Bucherons appellent des *cépées*, & les Jardiniers, des *rochées*.

Il ſe trouve encore, dans les bois, beaucoup de plants aquatiques, comme ſaules, peupliers, trembles, bouleaux & marſaux; mais je n'en parle point ici, parce qu'il y en aura, ci-après, un Chapitre particulier.

Quand on veut juger de la beauté d'un bois, par exemple pour l'acheter, il faut conſidérer s'il eſt de bon plant, jeune, vif & plein; c'eſt-à-dire, ſi les arbres, qui s'y trouvent en plus grand nombre, ſont de bonne eſpéce, s'ils ſont de belle venue, bien vifs, ſans mouſſes ni loupes; s'ils ſont bien drus & ſans mauvais plants, comme ronces, genêt, fougere, ou même bois blancs en trop grand nombre: s'il eſt jeune, ce qui ſe connoît dans les futaies à l'inſpection des arbres, ou par leurs cornes, ſi on les coupe; & dans les taillis, à la vûe des plus anciens baliveaux, à la largeur des ſouches, & encore à la quantité des mouſſes, loupes & guis qui croiſſent ſur les arbres, & des ronces & autres ordures de plants, qui augmentent, dans un bois, à meſure qu'il vieillit; & enfin voir s'il eſt bien garni, s'il n'y a point de trop vaſtes ou de trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis: c'eſt tout cela qui fait le mérite du bois, auſſi-bien que ſa ſituation, quand il eſt auprès de quelque grande ville, port ou autre lieu de bon débit. Au ſurplus, il faut ſe reſſouvenir que, quoiqu'il ne doive point y avoir d'autre meſure en France pour les bois, que celle de l'arpent compoſé de cent perches dont chacune eſt de vingt-deux pieds-de-roi, cependant la meſure varie en bien des endroits.

Differentes manieres de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les plants ſauvages par trois manieres, par ſemence, par plants enracinés & par boutures.

La *bouture* n'eſt qu'un bout de branche qu'on fiche en terre, & qui y prend racine & pouſſe des branches & des feuilles, quoique ce ne ſoit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les cognaſſiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plants qui ſe multiplient par bouture: c'eſt pourquoi cette voie ne ſeroit bonne que pour avoir quelque couvert de bois léger; ce qui ne ſuffit pas pour avoir un bois ample & de bons plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre eſpéce de *bouture* dont on ſe ſert en certains pays, en couchant en terre des branches torces, qui reprennent & pouſſent à la fin; mais cette maniere eſt trop incertaine & trop longue; auſſi n'eſt-elle d'uſage que dans les pays où l'on manque de ſemence & de plants enracinés, ce qui n'eſt pas en France.

Les plants de ſemence & les plants enracinés ſont donc les ſeules voies ſûres & générales pour faire un bon bois.

I. *Bois de ſemence.*

Cette voie eſt beaucoup plus longue & moins sûre que l'autre, à cauſe qu'il faut conduire le plant depuis la graine juſqu'à ſon état parfait ; ce qui fait qu'il y a bien des haſards à eſſuyer : le bois n'eſt jamais ſi garni, quoiqu'on ait beaucoup plus de peine ; & l'on eſt bien plus long-tems à jouir que quand on l'a tout-d'un-coup formé de plants enracinés, parce qu'alors on n'y met que tous plants choiſis, forts & de belle venue, qui mettent bientôt en état de jouir : auſſi ſe ſert-on preſque par-tout de cette voie, & on ne s'aviſe de ſemer des bois, que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a, ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout-d'un-coup des plants enracinés.

Apprêt de la Terre.

La terre qu'on veut ſemer en bois, doit y être préparée par trois bons labours au moins, comme les terres à bled. On donne le premier labour ſur la fin d'Août, le ſecond à la Saint Martin, & le troiſiéme ſur la fin de Février, ou quand il eſt tems de ſemer. Il faut que la terre reſte ainſi pendant cinq mois, ouverte & expoſée à toutes les variations des ſaiſons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle ſe trouve humectée, nourrie & amollie par les influences du ciel, & par les labours qui la mûriſſent, l'ameubliſſent & la fertiliſſent.

Ces labours ſe donnent ordinairement à la charrue : les uns les font en ſillons, les autres à uni ; ce qui eſt indifférent, à moins que le fonds ne ſoit une terre glaiſeuſe, qu'il faudroit labourer à ſillons larges & de haut en bas, pour faciliter l'écoulement des eaux ; c'eſt auſſi pourquoi bien des gens ne veulent ſemer des bois que ſur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y ſéjourne point.

Tems & choix de la ſemence.

Au commencement de Mars, ou plutôt, ſi le climat le permet, ou ſi les grands frimats ſont paſſés, on donne le dernier labour, pour ſemer auſſi-tôt le gland en terre bien meuble & moite ; car il ne réuſſiroit pas ſi elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau ou trop ſeche.

On doit choiſir le gland uni & non ridé, qu'il ſoit de l'année, & qu'il ait été cueilli dans ſa parfaite maturité. Il en faut un boiſſeau par arpent.

On peut mettre un tiers de châtaigne ſur deux tiers de glands, & un centiéme d'autres fruits champêtres.

Différentes manieres de ſemer un Bois.

On ſeme ordinairement le gland, la feine, la châtaigne & les autres fruits ou grains à plein champ, comme on fait le bled ; mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & que la terre ne pourroit pas fournir à tout ; & on couvre le gland de deux doigts de terre, en paſſant deux fois la herſe par-deſſus le champ.

Il y a une autre maniere de le ſemer, ſur des alignemens tirés au cordeau, dans des trous qu'on fait en terre avec un plantoir, profonds de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre d'un pied ; & on coule de la terre ſur le trou avec le plantoir, à meſure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en ſillons, on

ne met qu'un rang de semence sur chaque sillon, & on laisse quatre pieds d'espace entre chaque rang, afin qu'ils aient du terrein pour s'étendre, & qu'on puisse les labourer & les sarcler : ou bien on met du gland & autre fruit en terre, de six pieds en six pieds, suivant des traces faites à la bésoche ; ce qui va plus vîte, & fait que les arbres se trouvent un jour espacés plus réguliérement. Les Jardiniers appellent cela *piquer des fruits en terre*. Cette maniere de planter est bonne, sur-tout pour les châtaignes ; mais elle est fatigante, & il ne paroît pas que nos peres l'aient suivie, puisque la plûpart des forêts paroissent semées au hasard & sans ordre. En effet, il est assez inutile d'en observer en les plantant, puisque le plus fort étouffe le moindre en croissant.

Il y a une autre maniere particuliere pour avancer promptement les chêneaux, châtaigniers, noyers & chênes, en les faisant germer dans du sable comme nous l'expliquerons au Chapitre des Arbres champêtres à fruits.

Culture.

De quelque maniere que l'on s'y soit pris pour mettre la semence de bois en terre, si elle n'est pas d'une grande étendue, on aura soin de l'arroser s'il fait une sécheresse continue, & on couvrira le champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de la graine, ne soient point mangées ou rompues par les oiseaux.

De même on aura soin de faire faire pendant la morte-saison de l'hiver des fossés autour de ce champ : ils serviront 1°. pour l'écoulement des eaux qui noieroient le jeune plant ; 2°. ils le garantiront des troupeaux de bêtes, dont les moindres morsures & le foulement seul ruineroient les tendres éleves. Quand le champ est trop grand pour le pouvoir clorre, il faut du moins veiller à sa conservation, sur-tout lorsqu'il est exposé à quelque passage.

Quand le plant sera bien levé & un peu fort, on en sarclera toutes les herbes & productions étrangeres ; & en même tems on l'éclaircira, si on croit qu'il soit trop épais & qu'il puisse en souffrir le travail.

C'est à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la semaille, qu'on éclaircit le plant : on le fait après une petite pluie, afin de pouvoir plus aisément sarcler & lever les plants que l'on trouve de trop & de moins belle venue, ensorte qu'on donne un bon pied d'espace entre ceux qu'on laisse ; sans cela on n'auroit que des bois rabougris qui se nuiroient les uns aux autres, sur-tout les chênes qui sont toujours chargés de racines & souvent de branches.

Voilà tous les soins de la premiere année du plant.

La deuxiéme année, aussi au mois de Juin & après une pluie, on le sarclera encore avant que la terre s'endurcisse par les chaleurs, & ensuite on y donnera un très-léger labour avec la serfouette, pour aider le bois à croître sans lui donner aucune atteinte : il est même meilleur de donner ce léger labour avant la pluie, quand on la prévoit.

La troisiéme année, si le plant est fort, on lui donnera deux labours, & on le sarclera deux fois ; la premiere au mois de Mars, & la seconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie, & toujours par un beau tems, afin que le soleil brûle les racines des mauvaises herbes ; mais il faut que ces labours-ci soient plus profonds que ceux des premieres années, où l'on n'a fait que gratter la terre.

On continue ces soins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à mesure que le bois se fortifie, au moins jusqu'à la sixiéme année, parce qu'alors il peut être assez fort pour n'avoir plus besoin que des secours de la nature.

Ce sont pourtant ces fréquens labours qui rendent la terre meuble, douce & aisée

aiſée à pénétrer aux plants, qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes éleves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux quand on prendroit ces ſoins juſqu'à la neuviéme année, qui eſt le tems qu'on les coupe pour la premiere fois, non pas dans l'eſpérance d'en avoir beaucoup de bois ; mais à cauſe que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il eſt obligé de nourrir ; & par-là, profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

De ces bois ainſi venus de ſemence, lorſqu'ils ont un pied & demi de hauteur, on peut en arracher des plants pour les mettre ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinés, comme nous l'allons dire. Au contraire, ſi le plant eſt trop clair & qu'il s'y trouve des vuides, il n'y a qu'à coucher en terre des branches du plant voiſin, pour provigner & garnir les clairieres.

Quand on a aux champs des plants de grands arbres, il n'y a qu'à ſemer des fruits ſauvages entre les rangs de ces arbres ; le terrein eſt ordinairement très-propre en bois ; & quelques années de labour pour ces jeunes plants, donneront bientôt, au lieu d'un terrein perdu, un beau & bon bois, qu'on tranſplantera, ſi on ne veut pas le laiſſer là.

II. *Bois de Plants enracinés.*

Les bois, qui viennent de plants enracinés, viennent plus aiſément, plus sûrement, & ſont de plus belle venue que ceux de ſemence, comme je l'ai déja dit ; & quand on n'y gagneroit que trois années & les ſoins de la culture de la ſemence naiſſante, ce ſeroit toujours de quoi dédommager de l'achat des plants, quand il faudroit en acheter ; car le millier ne coûte pas grand'choſe.

Lieux & choix des Plants enracinés.

Nous avons en France quantité de bois, buiſſons & haies qui en ſont pleins ; il y a auſſi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre ; on en peut tirer de ſes propres taillis ou plants de ſemence, comme je l'ai dit à l'Article précédent ; & enfin on en fait exprès des pépinieres chez ſoi dans quelqu'arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme je le dirai ci-après en traitant du Jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il faut ici pour faire un bois, on en prend de jeunes qui aient le plus de racines qu'il ſe peut, & qui les aient nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, ſans nœuds, mouſſe, gerſure ni ulcere, de belle venue, haute d'un pied & demi de tige, & groſſe à proportion, ſi c'eſt pour faire un taillis.

Il eſt à propos que le plant ſoit levé dans un terroir plus ſec, plus pierreux ou plus maigre que celui où l'on veut le planter, parce que trouvant un meilleur fonds & plus de nourriture que dans ſa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant ſoit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille : c'eſt pourquoi on a coutume de n'en prendre qu'à une journée de chez ſoi tout au plus ; & on le fait plutôt arracher par ſes gens ou par des journaliers, que de ſe fier à ceux qui les vendent tout arrachés, & qui donnent du plant levé depuis long-tems & à demi-mort.

En les arrachant de terre, on en doit ménager les racines ; bêcher un peu la

terre, pour voir juſqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aiſément : ſur-tout ne faire ce travail que par un tems humide ; le plant en eſt plus aiſé à lever, il conſerve bien mieux ſa vivacité & ſa fraîcheur, & il reprend plus aiſément.

Il y a des gens qui, en les levant, marquent avec de la craie ou autrement, l'expoſition qu'ils avoient, en les crayonnant, par exemple, du côté du midi pour les replanter au même aſpect ; on prétend que le plant en repouſſe bien plus vîte que quand on change ſes expoſitions ; mais cette remarque, qui peut avoir ſon mérite pour de grands arbres, comme nous le dirons ailleurs, paroît être ici une vaine délicateſſe, puiſqu'il ne s'agit que de jeunes plants champêtres qui ne font preſque que de naître.

S'ils ne peuvent pas être plantés le même jour qu'ils auront été arrachés, on les mettra par petits faiſceaux un peu au large de la terre bien remuée & médiocrement humide ; ils s'y conſerveront ſains & frais pendant pluſieurs jours.

Tems pour lever & planter les Plants enracinés.

Il eſt certain qu'il ne faut planter le bois que quand il eſt hors de ſeve, c'eſt-à-dire, en hiver ou aux environs ; ce qui ſe régle en particulier ſur le climat, ſur la rigueur de la ſaiſon & ſur la quantité du plant. Mais, comme il s'agit ici des plants les plus ruſtiques, on doit ſeulement éviter le grand froid qui eſt l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noyeroient.

En France nous plantons en Novembre & Décembre dans les terres pierreuſes, légeres ou ſablonneuſes ; à la fin de Février dans les terres humides ; & quelquefois avant l'hiver dans les terres fortes : le plus ordinaire eſt en Décembre & Janvier, par un tems doux & moite, après une pluie ; car la gelée, les grands vents & la ſéchereſſe ſont tous contraires à la végétation, qui n'eſt autre choſe qu'un ſuc ou une humidité tempérée, animée par une douce chaleur.

C'eſt auſſi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies, ni quand la terre en eſt trop imbibée, parce que ce n'eſt qu'un mortier qui, en ſe ſéchant feroit mourir les plants : au contraire, s'il fait trop ſec lorſqu'on veut planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines des plants dans une cuve d'eau, pour les garantir de la ſéchereſſe que le vent ou la ſaiſon cauſent.

On plante à la fin de l'automne dans les terreins ſecs, & à la fin de l'hiver dans ceux qui ſont humides.

Les plants, qui verdiſſent & fleuriſſent de bonne heure, veulent être plantés plutôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en ſeve ; tels ſont tous les fruits à noyaux : on les plante en Décembre. Mais les plants ſauvages ſont plus tardifs : comme ils ne prennent ſeve qu'au mois de Mars, & qu'ils ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'à la fin de Janvier ; non pas qu'ils ne puiſſent réuſſir quand on les plante au commencement de l'hiver : mais ils réuſſiſſent plus difficilement & plus rarement, à cauſe qu'ils demeurent dans un nouveau terrein ſans vie & ſans humeurs, expoſés à la gelée & aux pluies ; au lieu qu'en les plantant tard, ils ont paſſé les rigueurs de l'hiver, ils trouvent une terre douce, molle, & un commencement de chaleur qui les ranime ; & enfin ils ſont conduits ſuivant leur génie, qui veut qu'ils ſoient plantés tard, puiſqu'ils viennent tard.

Planter en foſſes & en rigoles.

I. La terre doit être bien remuée & fumée, ſi elle n'a point aſſez de ſels ; & il faut l'avoir labourée avant l'hiver, afin qu'elle mûriſſe.

Le tems de planter étant venu, on met ses plants enracinés, ou dans des fosses, ou dans des rigoles, qu'il faut avoir aussi fait avant l'hiver.

1°. Ceux qui font les fosses ou trous, les font rondes ou quarrées, profondes & larges d'environ un pied pour le plant à taillis, & ils laissent environ un pied de distance des unes aux autres, ensorte que les plants enracinés, qui forment le taillis, soient espacés d'environ deux pieds. On fait les fosses plus larges & plus profondes, & on donne environ six pieds de distance aux plants de futaie, trois & quatre toises pour les allées & les fruits privés. On jette d'un côté du trou la terre du dessus, qui est la bonne & la vive ; on met de l'autre côté celle du fond, qui est la morte, & on la laisse ainsi mûrir pendant l'hiver.

Dans les pays chauds, on fait des fosses d'une autre forme, qu'on appelle *fosses en panier :* elles sont plus étroites par le haut que par le bas, afin que les racines du plant y soient plus à l'abri des chaleurs du climat.

2°. L'usage des rigoles me paroît meilleur, & est plus usité pour les plants enracinés que celui des simples fosses : on fait ces rigoles ou fossés à peu près comme les rayons à planter la vigne ; on les fait larges de deux pieds & demi, & profonds de deux : on met le plant tout le long de ce fossé ; on donne à chaque pied de plant & à chaque fossé la distance que j'ai dit aux fosses ; & on met de même la terre de dessus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté, afin que l'hiver les mûrisse. Les plants viennent mieux dans ces rigoles, que dans les fosses, parce qu'ils y ont plus d'étendue, & qu'ils ne trouvent point de terre ferme qui leur résiste ; ou s'ils en trouvent d'un côté, ils s'étendent dans la terre remuée tout le long de la rigole : ces rigoles coûtent moins de tems & de peine que de grandes fosses ; le plant y est plus en sûreté, & profite mieux des influences.

On peut faire ces rigoles aussi près les unes des autres qu'on veut, sans craindre que le plant s'épaississe trop, parce que tout ne vient pas à bien, & que plus un taillis est dru, plus il rapporte & vient haut.

II. *Plantage.* Les fosses étant faites, amendées & mûries pendant l'hiver, les plants choisis, comme je viens de le dire, & le tems de planter étant aussi arrivé, on *habille* ces plants tout nouvellement arrachés, c'est-à-dire, qu'on les épluche, les émonde, & qu'on leur coupe tout ce qu'il y a de racines mauvaises, endommagées ou superflues, & on rafraîchit les autres à la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, selon qu'elles peuvent le supporter.

On doit encore avoir soin de couper le pivot des plants sauvages que l'on transplante, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers & poiriers, afin que les racines du plant s'étendent superficiellement en pattes d'oie, & forment de belles touffes de sions ; car tant que l'arbre reste dans sa terre matrice, il est nombre d'années à pousser son pivot, presque sans profiter ; & c'est à quoi on connoît qu'un arbre n'a point changé de place.

Quand on plante pour faire un bois taillis, on prend les plants d'environ un pied & demi de haut, on les étête, & on y laisse tous les chicots qui y sont, afin que, dès leur premiere jeunesse, ils forment de belles têtes, bien longues, bien branchues & bien touffues ; ce qui fait la beauté, le mérite & le produit d'un taillis.

Pour faire tout-d'un-coup un bois de haute futaie, on prend des plants qui aient par le bas la grosseur du bras, & cinq ou six pieds de hauteur au plus, afin que leur donnant environ un pied de terre, la tige n'ait pas plus de quatre à cinq pieds ; car si on leur en donnoit davantage, la terre ne pourroit pas fournir assez de seve pour les racines & pour la tige. On n'étête point les plants dont on veut faire une futaie, cela les empêcheroit de monter ; mais on les élague dans la

ſuite, afin que la tige vienne haute & droite, & que la futaie ſoit pleine de beaux brins.

Quant au taillis, comme on n'en prend les plants que d'environ un pied & demi de haut, en en mettant environ un pied en terre, ils ne doivent pas avoir hors de terre plus de quatre ou ſix doigts; ſinon il faut couper le haut, afin que le plant pullule mieux, & qu'il prenne de bonne heure la forme du taillis, dont la bonté & la beauté conſiſtent principalement à avoir de fortes cepées qui fourniſſent beaucoup de bois & de couvert. C'eſt pourquoi, ſoit en les plantant, ſoit en les abattant, on les coupe toujours tout près de terre, afin qu'ils pouſſent beaucoup de branches & qu'ils s'écartent en buiſſons bien touffus.

On met donc les plants à la main dans les rigoles ou dans les foſſes qu'on a faites, au cordeau; les plants des taillis eſpacés d'un pied & demi, & les rangs, d'environ deux pieds; & pour les plants de futaie, on les y met ordinairement à ſix pieds l'un de l'autre: on peut les planter un peu plus dru, ſauf à les éclaircir ſi tout reprend, ce qui eſt bien rare.

On doit mettre environ deux doigts de bonne terre au fond de la foſſe ou de la rigole, avant que d'y placer le plant; & ſi la terre qu'on en a ôtée n'eſt pas bonne, il faut la jetter & y en mettre d'autre, ſoit terreau, terre neuve de gazon ou autre bonne terre: pour que le plant réuſſiſſe, il eſt néceſſaire de ne rien négliger dans ce commencement, parce que c'eſt pour toujours.

En mettant les plants ſur la bonne terre, qu'on a miſe au fond de la rigole ou foſſe, on doit y coucher les belles racines tout de leur long, de côté & d'autre, & les charger doucement de terre, en les preſſant un peu avec la main & non avec le pied, afin qu'il n'y ait aucun vuide, & qu'elles ſe lient mieux avec la terre, enſorte qu'elles ſoient tout entieres dans celle qui a été remuée & mûrie à l'air pendant l'hiver; & quand le plant eſt tout-à-fait enterré, on foule un peu la terre, pour qu'il n'ait point d'air, & qu'il reprenne plus aiſément: les vuides, qui ſe trouvent entre deux terres, font ſouvent périr le plant.

Dans les bois qu'on plante près de la maiſon ou des jardins, pour l'ornement & la commodité tant de la promenade que des vûes, on pratique des allées & quelques cabinets, ſalles, étoiles ou pates d'oies, avec des enfilades & des routes: on en met dans tous les bois; & il ne faut qu'un peu de goût & d'attention ſur la diſpoſition du terrein, pour placer ces routes d'un maniere utile & gracieuſe.

Quoique j'aie déterminé à peu près la largeur & la profondeur des foſſes ou rigoles & la diſtance des plants, cependant il n'y a point en cela de régle certaine, & ce que j'en ai dit n'eſt que pour en donner une idée; car au reſte les uns font leurs plants plus dru, & leurs foſſes plus creuſes; les autres les font moins: il y en a auſſi qui ne font leurs foſſes que de la largeur & de la profondeur du fer d'une beche: d'autres les font beaucoup plus grandes que je n'ai dit; ce qui ſe régle ſur la qualité du fonds, ſur le nombre, la force & l'âge des plants qu'on a, & ſur le goût du Maître. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que plus les trous, ſoit foſſes ou rigoles, ont d'étendue, plus le plant vient vîte, parce qu'il trouve par-tout une terre meuble.

On peut même garnir le plant après coup, quand on voit qu'il ne l'eſt pas aſſez, ou quand on veut avoir du garni & de la brouſſaille parmi de la futaie: on peut, par exemple, ſemer du gland, ou bien des châtaignes, qui viennent encore plus vîte, entre les rangées d'un bois qui n'eſt pas aſſez peuplé; & ce qu'on y met après coup, y croît promptement, parce qu'il eſt à l'abri des autres. On peut de même mettre & entremêler du plant un peu fort, ou bien marcoter les jeunes branches traînantes à terre, au lieu de les couper; cela garnit promptement.

Une choſe à laquelle on doit prendre garde en mettant des plants enracinés en terre, c'eſt de ne pas les y mettre trop avant, de peur qu'ils n'y demeurent accablés & enſevelis ſans eſpérance de réſurrection.

On peut aussi mêler des châtaignes parmi des chênes, comme je l'ai déja dit, les châtaignes viennent deux fois plus vîte : le chêne doit pourtant toujours être le plant dominant dans les bois. Il y a même bien des gens qui aiment mieux séparer les différentes sortes de plants, & donner à chacun son terrein, pour que chaque espéce ait sa terre propre, & soit mise dans un tems convenable : de-là vient que nous voyons des bois qui ne sont que de chênes ; d'autres de châtaigniers, de sapins, &c.

Planter en douve.

Je viens de parler des deux manieres de planter en fosses & en rigoles : il y en a une troisiéme, qui est celle de planter *en douve ;* elle devient fort commune, sur-tout pour les haies & pour les plants, même de futaie, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'il en périt moins, quand on les a plantés de cette façon.

On éleve une digue de la terre qu'on en ôte des deux côtés ; on fait cette digue en talus & plate par-dessus ; on lui donne la hauteur, la largeur & la longueur proportionnée à la qualité & au nombre des plants qu'on veut y mettre ; & sur chacun des côtés ou talus de cette digue, on met un ou plusieurs rangs de plants en ligne parallele ; mais, comme on ne plante en douve que de très-jeunes plants, soit d'épines blanches, billes d'ormeaux ou de trembles, chêneaux, charmilles, & sur-tout les hêtres, on met ces jeunes plants sur la butte horizontalement, en les couchant sur le côté, la racine dans la digue le bout du plant en dehors, & on les recharge de terre ; ce qui fait que les racines du plant trouvent de tous côtés de quoi s'étendre & se nourrir dans la digue : le plant pousse vîte ; & quoiqu'il soit planté sur le côté, il reprend bientôt sa direction naturelle. Quand la digue est assez large, on en garnit le milieu d'un rang ou deux d'arbres de futaie de dix à quinze ans.

Culture des Bois nouvellement plantés.

1°. Comme un été long & sec est très-nuisible aux bois nouvellement plantés ; il faut en ce cas les secourir autant que la chose est praticable, ou par quelques arrosemens qu'on leur donne au soir & au matin, au moins cinq ou six fois pendant l'été, ou en y faisant couler quelques voies ou rigoles d'eau qui raviveront le plant.

On ne doit point épargner les arrosemens au plant fait au printems, car il en a encore plus de besoin que celui de l'automne ; mais ils s'en porteront mieux l'un & l'autre, si on les arrose durant le hâle de Mars ; c'est le tems où ils ont besoin de plus de secours, parce que c'est alors que le plant de l'une & l'autre saison commence à reprendre.

2°. La chose la plus nécessaire aux plants, soit sauvages ou domestiques, c'est d'y donner des labours en tems convenables : ils rendent la terre douce aux plants susceptibles des influences, ils raniment la substance & les sels, & font mourir toutes les mauvaises herbes qui embrassent le bois & volent sa substance : il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts surgeons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixiéme partie des plants qui manqueront ; ce que l'expérience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un, & laissé venir l'autre à l'aventure.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour rebute ; car la premiere année on arrache seulement les herbes ; la seconde année on ne fait qu'effleurer la terre ; & le labour, donné pendant quatre ou cinq ans, est une chose faite pour toujours, dont le profit dure tant que le bois est bois.

On doit donc labourer le bois deux fois par an, comme la vigne: la premiere fois au mois d'Avril; la terre est alors douce & traitable, le bois commence à bourgeonner, & les mauvaises herbes, qu'il faut détruire, s'élevent en abondance: c'est pourquoi il est nécessaire de labourer alors par un tems humide, afin que le labour soit plus aisé, & que les racines du plant profitent de la pluie & des rosées, il ne faut pourtant pas que la terre soit trop pénétrée d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle soit trop seche, parce que le labour des terres en mottes, est pernicieux aux plants; & au contraire la terre, qui est trop seche, ou trop chaude en la labourant, ne renvoie que de la chaleur aux racines, & de la poussiere aux jets du plant; ce qui le perd.

On donne le deuxiéme labour à la fin de Juin, quand les mauvaises herbes commencent à se fortifier: il y en a qui en ajoutent un troisiéme vers le quinze Septembre de la premiere année du plant, & vers la fin d'Août des années suivantes, ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenser le plant, on doit faire ces labours légers & peu profonds la premiere année, si on en fait: on les fait un peu plus profonds la deuxiéme année, & encore plus la troisiéme, & ainsi en augmentant à proportion des forces du plant.

Voilà le travail ordinaire jusqu'à ce que le bois ait cinq à six ans; car à sa septiéme feuille, les surgeons & les branches, qui se sont étendus de tous côtés, le rendent si touffu, qu'on ne peut qu'à peine passer au travers: il commence même à trois ans à prendre le dessus des mauvaises productions, & à ne les plus tant craindre; à six ans il les offusque; & à sept ans, quand il a été cultivé comme il faut, il multiplie à souhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe assez abondante, si c'est un taillis.

Après la premiere coupe, il est bon de donner encore un labour au jeune taillis au mois d'Avril; ensuite on le laisse croître à sa fantaisie.

3°. Une chose que je n'ai pas dite au sujet des futaies, c'est que, quand on met en terre les plants enracinés à haute tige, il est bon de les lier à quelque pieu qu'on fiche en terre à côté du plant, pour l'affermir contre les vents & le frottement des bestiaux.

Vers la quatriéme année & les suivantes, on émonde les plants de haute tige, & on coupe en même tems les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaie, ou qui sont rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, soit de brin, soit de souche. Cet émondage se fait vers le mois de Mars, après que les gelées sont passées, & avant que le plant commence à bourgeonner: il faut tenir le plant ferme d'une main, & tailler doucement de l'autre, pour ne point ébranler l'arbre ni les racines. Les Curieux font un pareil émondage tous les ans, tout en se promenant. On laisse, d'espace en espace, quelques plants des plus mal faits sans les élaguer, & on les marcotte, si on veut, pour broussailler le bois. On doit garnir les places vuides par d'autres plants de futaie, quand elle est encore dans son jeune âge.

Le chêne & le frêne poussent beaucoup dans leurs vingt premieres années; mais ensuite ils s'arrêtent & ne vont plus si vîte que l'orme, le hêtre & les autres arbres.

ARTICLE II.

Espéces & Usances des Bois.

Lorsque les bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, soit qu'on les ait élevés de semence ou de plants, comme je l'ai dit à l'article précédent, soit qu'on les ait tous faits; il s'agit maintenant d'en faire la destination, & d'en régler les coupes & la police.

§ I.

Espèces, usages, âges, qualités & défauts des Bois.

On appelle *vente* ou *coupe réglée*, une division qui se fait d'un grand bois en certaines portions, afin que, n'en coupant chaque année qu'une quantité marquée, le bois ne se dégrade point & soit toujours du même revenu. Tout bon Économe doit ainsi régler les coupes de ses bois, soit taillis ou futaies, parce que de cette maniere, l'on a toujours du bois sur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté, il revient de l'autre.

L'*âge* ou *l'essence* du bois est le tems qui s'est écoulé depuis sa derniere coupe ; & l'*usance* se dit de son exploitation actuelle.

Taillis.

Le *taillis* est un jeune & menu bois qu'on coupe, en vente ordinaire, tous les neuf à dix ans au plutôt, & qui n'en passe pas trente ; car au-delà c'est *haute taille* ou *futaie sur taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le fait de semence ou de plants enracinés, ainsi que je l'ai dit à l'article précédent.

On le coupe au plutôt, tous les neuf ans, parce qu'il lui faut ce tems pour être raisonnablement garni en hauteur, en force & en épaisseur ; qui voudroit le couper plus souvent, n'auroit que de la ramille & ruineroit le fonds même du taillis : c'est pourquoi l'Ordonnance a défendu de le couper avant neuf ans.

Le bois de taillis sert à faire du charbon, des cotrets, falourdes, fagots & autres menus bois à brûler ; des perches, échalas, pleïons, harcelles, espaliers, lattes, cerceaux, &c.

Futaie.

La *futaie* est un grand bois qu'on a laissé croître sans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaie, ou d'un beau taillis, qu'on n'a qu'à laisser croître, pour qu'il devienne futaie ; ou bien on la fait de semence ou de plants, comme je l'ai dit à l'article précédent : & toute la différence qu'il y a à élever la futaie ou le taillis, c'est qu'avant trois ans il faut éclaircir le plant du champ destiné en futaie, empêcher que les arbres ne croissent en touffes, ne laisser qu'une seule tige sur un seul pied, les espacer d'environ six pieds, & les émonder & élaguer soigneusement, afin qu'ils soient de prompte venue & de belle figure.

On appelle futaies *basses* ou *rabougries*, celles dont les arbres sont de mauvaise venue, bas, tortus & clair-semés : & on nomme *hautes & pleines* futaies, celles des arbres hauts & pressés, qui sont de belle venue. Les futaies prennent encore différens noms suivant leur âge.

Les futaies fournissent tous les bois de charpente, de sciage, de charronnage, le merrain, la plûpart de ceux qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler ; la glandée, le pâturage, les écorces dont ont fait du tan & des teintures : les houpiers ou têtes des grands arbres servent à faire des cendres, &c.

Bois Marmenteaux.

Les *bois marmenteaux* ou *bois de touche* sont des bois (hauts ou bas, n'im-

porte) qui ſont autour d'une maiſon , parterre ou château , pour y ſervir d'ornement ou d'abri , & auſquels on ne touche point. On en voit quantité qui ſont des bouquets de futaie.

Les taillis ſont partie des fruits d'une terre ; ainſi ils appartiennent à la perſonne qui n'en auroit que l'uſufruit , comme une Douairiere , un Bénéficier, pourvû qu'il les exploite ſans en déranger les coupes. Quant aux futaies, c'eſt-à-dire , quant aux bois qui ont plus de vingt-ſept ans , comme ils ſont partie du fonds de l'héritage , ils appartiennent entiérement à celui qui en a la propriété ; & celui qui n'en a que l'uſufruit , n'y peut rien couper. Cependant le bois taillis qui renaît ſur les ſouches de la forêt coupée , & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire , tourne au profit de l'uſufruitier ; mais il n'a rien dans les bois marmenteaux, & il ne peut pas les couper , ſoit taillis ou futaie , quand ils ne ſerviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en déſends , & Bois déſenſables.

Le bois en *déſends* eſt un bois de réſerve , dans laquelle il n'eſt pas permis de faire aucune coupe ni paiſſon. On met en défends les triages que l'on veut conſerver , pour s'en ſervir au beſoin , ou uniquement parce qu'ils ſont de belle venue. Ces défends ne ſont guères en uſage que dans les grandes forêts , & ils y ſont néceſſaires pour les néceſſités publiques , pour les cas d'incendie , &c. On met auſſi en défends les bois qui ont été dégradés , ou qui ſont encore trop jeunes pour qu'on puiſſe en faire uſage. Les taillis ſont en défends *de droit* , juſqu'à cinq ou ſix ans. Les chevres, les cochons , les moutons & autres bêtes malfaiſantes ſont toujours en *déſends* , hormis le tems de la glandée pour les cochons.

Au contraire, on appelle un bois *déſenſable* , celui dans lequel il eſt permis, par le Juge ou autrement , de faire les coupes & paiſſons convenables, parce qu'alors il eſt en état de ſe *déſendre*.

Ages du Bois.

On appelle *bois en peuil* , un bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il eſt défendu d'y laiſſer aller aucuns beſtiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit , le ruineroit.

Juſqu'à trente ans , ou du moins juſqu'à vingt-ſept , il s'apelle *taillis* ; car pour qu'un bois ſoit réputé futaie & non taillis , il ſuffit qu'il ait trois âges ou vingt-ſept ans , ſans conſidérer l'intention de celui qui l'a planté ou laiſſé croître.

Depuis trente ans juſqu'à quarante , on l'appelle *haut taillis* ou *haute taille*.

Depuis quarante ans juſqu'à ſoixante , *futaie ſur taillis* , *demi-futaie* ou bois de *haut revenu*.

A ſoixante ans il prend le nom de *haute futaie* ; on l'appelle *jeune* juſqu'à cent vingt ans ; & au-delà , *vieille futaie*.

Bois *ſur le retour* eſt un vieux bois qui ne groſſit plus, qui dépérit comme les futaies de chêne , au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes bois par les crues de chaque année, qui ſont aiſées à diſtinguer , ſur-tout dans les taillis. Dans les grands bois , on le connoît par les cernes qu'on voit ſur le tronc de l'arbre quand on l'a coupé horizontalement : par exemple , un chêne a autant d'années qu'il paroît de cernes ſur ſon tronc.

Les hêtres annoncent leur dépériſſement, lorſqu'on voit que leur peau ſe tavelle

velle en devenant blanche & jaune ; les ormes & les bois blancs, quand leur tronc se creuse ; les chênes & tous autres arbres, quand le haut se séche, & que le bras ne jette plus que des branches foibles & languissantes. Il est important de prévenir le dépérissement, & de couper les bois avant qu'ils soient sur le retour, parce qu'ils valent moins, tant sur pied qu'en œuvre, & une vieille futaie ne repousse plus ; au lieu qu'en l'abattant, lorsque le bois est dans sa force, on en a deux coupes pour une : c'est pourquoi les Ordonnances ont fixé la coupe des futaies à cent ans.

Qualités & défauts des Bois.

On appelle *bois en étant*, celui qui est vivant sur pied, & qui prend accroissement sur la terre.

Bois *gisant*, celui qui est coupé ou abattu sur terre.

Bois *vif*, celui qui prend nourriture, & qui porte branches, feuilles ou fruits.

Bois *mort*, celui qui est séché sur pied, en cime & racines, qui n'a plus de seve, soit qu'il soit debout ou abattu ; en quoi il est très-différent du *mort-bois*.

Bois *d'entrée* est celui qui est entre verd & sec. Les arbres qui commencent à sécher par haut ou par bas, comme sont d'ordinaire ceux qui sont à *l'entrée* des forêts, se nomment ainsi. La coupe des bois d'entrée est pourtant défendue aux Usagers & aux Riverains.

Les *bois à faucillon*, sont les petits bois qu'on peut couper aisément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce sont des bois de petite essence, soit taillis, endroits ruinés ou de mauvaise venue, comme le sont ordinairement les bords des forêts.

Les *houssieres* sont les endroits où il ne croît que du menu bois, des arbustes peu élevés, comme houx, genêt, &c. On les appelle aussi *brosses ;* mais proprement les brosses sont les méchantes tailles qui sont au bord de la forêt : à la différence des *buissons* qui sont les petits arbres avortés, ou les bois peu estimés qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croissent guères. Il faut pourtant remarquer qu'en terme de pratique, les Officiers des Eaux & Forêts ne donnent le nom de *buissons* qu'aux bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens. Mais, à parler proprement, on nomme buisson, un canton de bois planté, soit en futaie, soit en taillis, qui n'a pas assez d'étendue pour être réputé forêt. Il y a, dans la Généralité de Paris, des buissons de quinze cens à deux mille arpens. Les *bocqueteaux* sont moindres que les buissons, & n'ont que depuis trente jusqu'à quarante arpens : au-dessous, ce ne sont que des *remises* ou *bouquets*.

On appelle *breuil*, un bois taillis fermé de murs ou de haie, ou des buissons renforcés, dans lesquels les bêtes ont coutume de se retirer.

Les *chablis*, qu'on nomme autrement *cables* ou *bois versés*, sont ceux que le vent a déracinés, abattus ou rompus en tout ou en partie : on en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts, & on y comprend les arbres de *délit*, c'est-à-dire, ceux que l'on a maltraités ou coupés clandestinement & contre les régles.

On donne le nom de *rabougris* ou *abougris* à tous les bois de mauvaise venue, qui sont tortus, mal-faits, comme la plûpart des pommiers & poiriers sauvages, qui ont le tronc court, raboteux, pleins de nœuds & peu de branches ; ce qui vient de la nature du plant ou de celle du terrein, &, plus souvent, de quelqu'accident : par exemple, si le bois a été brouté ou brûlé, s'il n'a pas été coupé dans la saison, si on l'a déshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du reméde à presque tous ces cas, comme je le dirai ci-après.

Les bois *arsins* sont ceux qui ont été incendiés par maléfices ou autrement; & bois *charmés*, ceux ausquels on a fait quelque chose pour les faire mourir ou tomber, soit en les cernant, soit en les creusant pour y mettre de l'eau-forte ou du vif argent, &c.

Blancs-Bois & Bois-Blancs.

Le mot de *blancs-bois* semble annoncer tous les plants qui ont l'écorce ou le bois blancs. Dans l'usage on n'appelle *blancs-bois* que les arbres qui ont le bois blanc, mais léger & peu solide. Tels sont le saule, le marsaut, l'aune, le bouleau, le tremble & le peuplier.

Les blancs-bois viennent vîte, même dans des terreins assez mauvais; & ils fournissent de promptes & amples jettées, parce qu'ils ont la seve hâtive & abondante: mais ce sont tous bois qui, n'ayant point de consistance, ne sont bons qu'à de petits ouvrages; il n'est pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi le bois à brûler.

Le châtaignier, le tilleul, le frêne, le sapin & plusieurs autres, sont *bois-blancs* sans être *blancs-bois*, parce que leur bois, quoique blanchâtre, est ferme & propre aux grands ouvrages. Ils ont aussi, la plûpart, beaucoup de seve & viennent promptement.

Il ne faut point confondre le blanc-bois avec le mort-bois.

Morts-Bois, Cremia, *ou* Cremiales arbores.

Tout bois mort est mort-bois, mais tout mort-bois n'est pas bois mort.

Les *morts-bois* sont fameux,& on tâche d'en multiplier les espéces bien au-delà de celles que l'Ordonnance a marquées; parce que, 1°. ils ne sont point sujets aux droits de tiers & danger; 2°. Ils tombent dans le casuel des Usagers. Sur quoi voyez ce qui sera dit ci-après du *Tiers & Danger* & des *Usagers*.

On appelle *morts-bois*, certains bois de petite essence verds en étant. Ils sont différens du bois mort & du chablis, en ce qu'ils sont *verds en étant*, c'est-à-dire, vifs & sur pied: leur petite essence les distingue des bois blancs, qui sont la plûpart d'essence haut-élevée.

Les morts-bois sont le saule, le marsaut, l'épine, le puine, le sureau, le genêt, l'aune, le genevrier & la ronce. Il n'y a que ces neuf espéces déclarés morts-bois par la Charte Normande donnée par Louis X en 1313, par les Ordonnances de François I, de 1515, & de 1533, & en dernier lieu par celle de 1669; & elles excluent toutes autres espéces.

Il y a pourtant d'anciennes Ordonnances qui nomment le bouleau, le tremble & le charme parmi les morts-bois; & quelques Coutumes particulieres appellent morts-bois, tous ceux qui ne portent pas de fruits. Mais ces anciennes Ordonnances sont expliquées & abrogées par les dernieres qui dérogent aussi aux Coutumes, lesquelles en tout cas sont bornées dans leur ressort.

Cependant bien des gens se servent encore de ces deux prétextes (*Ordonnances* abrogées & *Coutumes* particulieres,) pour comprendre dans le mort-bois tous les bois vifs qui sont légers, ou qui ne portent point de fruits, tels que sont les blancs-bois, même (selon eux) l'orme, le frêne & l'érable; & ce qui peut avoir contribué à entretenir cette erreur, c'est que des Auteurs peu forestiers, en se copiant l'un l'autre, ont défini le mort-bois, tout bois qui ne porte pas de fruit. Mais cette définition est très-fautive; car 1°. la plûpart des morts-bois portent de véritables fruits, comme le genevrier, le sureau, l'épine, le genêt, la ronce; 2°. il n'est point d'arbre, point de végétal, qui, à proprement

parler, n'ait son fruit & sa graine par lesquels il se multiplie ; 3°. si la stérilité, prise dans le sens ordinaire pour la privation des fruits, caractérisoit les morts-bois, il y auroit peu d'arbres qui ne fussent morts-bois, les Propriétaires des forêts n'y auroient pour eux que les chênes, les châtaigniers & les hêtres ; tout le reste seroit au pillage. C'est à quoi les dernieres Ordonnances ont pourvu depuis long-tems, pour l'intérêt tant du Public que des Particuliers, en fixant le mort-bois aux neuf espéces détaillées ci-dessus.

C'est aussi mal-à-propos que les Usagers qui n'ont droit qu'au mort-bois, tâchent de faire passer le bouleau, le tremble & quelques autres bois blancs qui se trouvent dans les forêts, pour des espéces de saules ou d'aunes ; car ce sont tous bois de qualités, feuilles, fruits, ports & essences différentes, comme on le verra dans les Chapitres III, IV & V du Livre suivant, où nous parlerons en détail des espéces de chaque plant.

Suivant nos mœurs, on se relâche un peu de la rigueur de cette régle, en laissant aux Usagers le bouleau & même le tremble, quand ils en ont une possession ancienne & constante, dont le Seigneur propriétaire de la forêt ne peut douter, pourvû que la possibilité de la forêt y concoure ; car la conservation de l'essence des forêts, leur possibilité, le bien public intéressé à leur conservation & les Ordonnances sont toujours supérieures à la possession, & même à la concession du droit d'usage, sur-tout quand le titre de la concession ne paroît plus, ou qu'il est gratuit & sans charge.

Les Usagers, qui ont droit non-seulement aux morts-bois ; mais aussi aux blancs-bois, n'ont point à se plaindre quand, outre les neuf espéces de morts-bois, on ne leur accorde que le moindre des blancs-bois, qui est le bouleau, parce que c'est satisfaire au Titre que de donner du blanc-bois ; la prestation d'un autre blanc-bois de meilleure essence, si le Titre ne le nomme point, n'est qu'une tolérance gracieuse qui n'engage point à continuer.

Tout bois mort naturellement en cime & racines, sans qu'il y ait rien de verd, est réputé mort-bois ; car le mort-bois (*cremiales arbores*) est proprement tout le bois qui n'est bon à d'autre usage qu'à brûler: & tout bois mort est mort-bois ; mais tout mort-bois n'est pas bois mort.

§. II.

Des coupes & usances des Bois.

User ou faire les *usances* d'un bois, c'est en général y faire les coupes, les paissons & les autres usages convenables.

Remarques à faire avant que de couper les Bois.

1°. Avant que d'y mettre la cognée, il faut connoître particuliérement la nature de leur plant, celle de leur fonds & celle de leur possibilité ; sçavoir l'étendue juste & la situation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaie ou en taillis, l'âge & la nature, les places qui seront vuides naturellement, celles qui le sont par coupes ou par délits, celles où les bois sont mal-venans, avortés, broutés ou rabougris, & jusqu'à quel âge le bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces choses, on détermine à mettre son bois en futaie ou en taillis : on peut même en mettre en *défends* une certaine portion, pour le laisser croître en bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du plant bon à cet usage.

2°. On doit régler la quantité qui tiendra nature de futaie ; & pour cela, exa-

miner combien de tems elle met à croître, jusqu'à quel âge elle profite, voir si la terre n'est pas épuisée, faire attention aux différentes essences de plant, à leur prix & valeur, à leur façon de venir, si c'est de cepées ou de brins : c'est sur toutes ces remarques qu'on fixe la quantité de ses futaies, & l'âge de leur abattis.

Par exemple, les futaies qui recroissent sur cepées, donnent toujours la même essence de bois; & quand ce sont de grosses souches bien vivaces qui jettent beaucoup, elles fournissent en quantité plus de bois que les futaies qui ne poussent que de brins; mais aussi lorsque les meres-souches manquent, il n'y a plus rien à espérer, parce que la terre, refroidie sous les nombreuses productions des souches, s'est épuisée à les nourrir : aussi faut-il défoncer & repeupler le terrein, ou le convertir en novale. Les futaies plantées de brins sont différentes: le bois y est quelquefois plus rare; mais il est de plus belle venue, plus propre aux grands ouvrages, & plus mêlé d'espéces différentes. Souvent même l'espéce du plant change de tout au tout d'une coupe à l'autre : après un abattis qui aura été tout de chênes, il ne succédera que des bouleaux; & après la coupe de ces bouleaux, il ne recroîtra que du hêtre, qui abattu à son tour, sera remplacé par de jeunes chênes, lesquels, après avoir germé & pivoté long-tems en terre, prennent l'essor, & poussent assez vîte dès qu'ils se sentent en plein air. On doit avoir égard à tout ceci pour prévoir l'avenir, ensorte que par une distribution prudente des cantons, les futaies se trouvent toujours fournies de bois de bonne essence.

3°. Il faut aussi régler ce qu'on laissera de taillis dans chaque bois, & à quel âge on les coupera; car il y a des plants qui croissent beaucoup plus vîte & plus drus, & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres: ensorte qu'on doit couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, selon la qualité du bois & du terrein.

Ainsi les lieux qui abondent en morts-bois & en bois-blancs, veulent être coupés bien plutôt que ceux où le chêne domine; & ils acquiérent plus promptement leur crûe parfaite, au-delà de laquelle ils ne font que languir, & même il en meurt beaucoup tous les ans, sur-tout dans les terreins gras ou humides: c'est pourquoi il ne faut point leur donner plus de dix à quinze ans au plus; au-dessus de cet âge ils ne feroient que dépérir. L'économie est différente pour les taillis plantés de chênes, hêtres, châtaigniers, charmes & autres bois de résistance, qui ne font que croître & embellir avec l'âge, sur-tout dans les endroits où les vents de la mer & autres gros vents ne les empêchent point de prendre leur élévation naturelle. Il vaut mieux donner à ces taillis de bonne essence vingt ou vingt-cinq ans de crûe, que de les couper tous les neuf ans : on perd à la vérité une coupe; mais on est récompensé au double par la force des gaulis qu'on en retire, & qui sont d'un prix & d'un débit plus considérable du triple que le menu fagotage qu'on feroit de la coupe des mêmes bois à neuf ans.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laisser croître le bois en futaie, que de le couper en taillis, outre la connoissance du fonds de la forêt & du bois dont elle est plantée, il est essentiel d'examiner quel est le prix ordinaire des taillis & celui des futaies. Par exemple, si la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne se vend que cinquante livres, le taillis coupé tous les dix ans ne rapportera que deux cens cinquante livres en cinquante ans; au lieu que souvent une futaie de cet âge de même étendue se vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réitéré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'est ce qu'il faut examiner, & ne couper ses bois qu'après une connoissance assurée & une combinaison exacte du plant, du terrein & du prix.

5°. Le dernier soin du maître qui veut vendre ou couper ses bois, regarde l'opération même de la vente ou coupe; c'est-à-dire, qu'il est nécessaire qu'il ait

pris ses mesures justes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, (& ce qui est le plus important) de prompts débouchemens pour la consommation de ses bois, en cas qu'il veuille les employer lui-même ; sinon examiner mûrement lequel vaut mieux, ou de les vendre en gros, & par cantons ou ventes, à un ou à plusieurs Marchands Ventiers ; ou en détail, par pieds d'arbres, à des Charpentiers de terre ou de mer, Menuisiers, Charrons, Forgerons, soit de verreries ou autres, & généralement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du bois dont on cherche à se défaire, soit en grume ou autrement.

Les taillis se vendent assez ordinairement en détail, ou sur pied à tant la perche de terrein, ou débités en fagots, perches, cerceaux, &c.

Tems & saison de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis se fait ordinairement toutes les neuf années, qui est justement le tems de la durée des plus longs baux. Il faut pourtant prendre garde, comme je l'ai déja dit, à la nature du fonds & à la qualité du plant ; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fournissent presque rien en dix ans.

Il seroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis si souvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans, le bois n'est guères propre qu'à faire des bourrées & des fagots, & ne peut servir à nul ouvrage ou marchandise. D'ailleurs, les baliveaux que l'on réserve du bois de cet âge, sont ordinairement ruinés par les bêtes fauves ou noires, qui s'en jouent ; par les bestiaux, qui s'y vont frotter ; par les vents, qui les roulent, & par les délinquans, qui les coupent & les emportent aisément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laisser croître les taillis quelques années de plus, comme jusqu'à l'âge de quinze ou même de vingt années ; ils en vaudront le double, ce qui revient toujours au même : c'est pourquoi l'Ordonnance de 1669 fixe l'âge de la coupe des taillis à dix ans au moins.

Quoiqu'elle soit indéfinie & générale, cependant il y a des terreins si féconds, & des natures de plants si séveuses, qu'on est obligé d'en couper les taillis tous les sept ans : ils sont ordinairement plantés de châtaigniers, tilleuls, marsauts, saules & autres bois blancs, qu'on ne débite qu'en cercles & menus ouvrages, & qui n'y seroient plus propres si on les coupoit plus tard.

2°. Quant à la coupe des futaies, il n'y a d'autre régle ni d'autre usage que la volonté du maître. Il doit pourtant se régler sur la qualité & sur l'âge du plant, pour le couper avant qu'il soit sur le retour, même aussi-tôt qu'il a acquis son état de perfection, & dans l'âge où il peut bien repousser. Il y auroit de l'imprudence à couper ses futaies sans avoir ces égards, à moins que ce ne soit le besoin ou quelqu'occasion heureuse qui engageât le maître à s'en défaire brusquement.

3°. Je parle ici des coupes ou ventes *réglées*, c'est-à-dire, de celles qui se font suivant le cours & dans la régle ordinaire de l'exploitation des bois. Pour cela on les divise en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour-à-tour ; ensorte que chaque canton du bois, soit futaie ou taillis, est exploité à son tour, les triages se succédent & renaissent sans cesse ; il y en a toujours de tous les âges ; on se défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le bois ; & en l'exploitant ainsi uniment & également par-tout, le bois ne se dégrade point, il est toujours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre ces coupes ordinaires que les bois exploités en régle fourniſſent ; il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres tems & d'autres régles pour les faire, que les haſards ou la volonté du maître qui y donnent lieu. Ce ſont la coupe ou vente des *chablis*, celles des *balliveaux ſur taillis*, & celles qui ſe font par *éclairciſſement*, comme auſſi celle qui ſe fait par *pieds d'arbres* ou *par récepage*. Tout cela ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce des Bois. Il ſuffit ici d'y renvoyer.

Quant à la ſaiſon de la coupe du bois, le tems propre eſt depuis l'automne juſqu'à la fin de l'hiver, afin que la ſeve profite toute entiere pour la crûe du bois; que l'abattis ne faſſe point de tort à la recrûe, & que celui qu'on coupe ſoit plus ſec & plus ſain : c'eſt pourquoi il eſt enjoint aux Marchands Ventiers d'abattre ceux qu'ils ont achetés avant le 15 Avril, qui eſt le tems que la ſeve commence à ranimer les plants ; &, ſi on coupoit les bois quand la ſeve monte, ils ne pourroient plus ſe reſſerrer, ni par conſéquent ſervir aux bons ouvrages de charpenterie & de menuiſerie ; & en outre la coupe du bois en ſeve fait mourir le pied.

Il y a pourtant quelques eſpéces de plants qu'on n'abat qu'après l'hiver : ce ſont ceux dont l'écorce ſert à des uſages particuliers, comme les chêneaux, le tilleul & l'aune. On ne les coupe que quand ils ſont un peu plus en ſeve : par exemple, au commencement de Mai ou à la fin d'Août ; autrement on ne pourroit pas les peler. Les vents du midi & du levant augmentent la ſeve, & facilitent le pelage.

On obſerve aſſez de n'abattre les bois, que dans les décours de lune : on prétend qu'ils s'en conſervent mieux & qu'ils ſont de meilleur uſage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & que les bois coupés en cette ſaiſon, ſont moins ſujets à ſe pourrir.

Ordre & manœuvre de la coupe.

1°. Il faut toujours ſe ſervir de la hache ou de la cognée, & non pas de la ſcie, ni même de la ſerpe, pour abattre les bois. La ſcie y laiſſe une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repouſſer. La ſerpe l'écuiſſe & l'éclate. L'une & l'autre ne font pas tant de beſogne que la cognée, n'abattent pas ſi près de terre, & ce ſont des outils avec leſquels on peut faire plus de délits cachés qu'avec la cognée : c'eſt pourquoi l'uſage en eſt défendu dans l'abattis des bois.

Dans le jardinage même, où les arbres fruitiers ont bien moins de bois à nourrir, & où ils ſont cependant amendés & ſoignés continuellement, il faut y ragréer les endroits ſciés, c'eſt-à-dire, couper avec la ſerpette la ſuperficie & l'endroit que le mouvement de la ſcie a brûlé ; autrement cet endroit pourrit & ne ſe recouvre jamais.

2°. On doit couper les futaies le plus bas que faire ſe peut, & les taillis à fleur de terre, ſans les écuiſſer ni éclater, enſorte que les brins des cepées, n'excédent pas la ſuperficie de la terre s'il eſt poſſible, & que tous les anciens nœuds recouverts & cauſés par les précédentes coupes, ne paroiſſent point du tout. Plus le bois eſt coupé bas, plus l'abattis fournit ; les rochers repouſſent mieux, plus vîte & plus fort, & le plant de bois eſt plus gracieux.

3°. En faiſant l'exploitation d'un bois, il eſt néceſſaire de le couper par-tout ; & de le couper tout de ſuite, tant les vieux chicots & ſouches, que le menu bois, les épines, genievres, les bois pilés, avortés, abroutis, & généralement tout le mauvais comme le bon, à rez-de-terre & tout d'un ſuivant ſans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe ; car ce n'eſt qu'en les coupant qu'ils peuvent ſe fortifier par le récepage. La raiſon pour laquelle on doit couper tout de ſuite, c'eſt afin que tout ſoit d'une même venue,

& qu'il n'y ait point de difformités. Lorsqu'on dit couper sans les *écuisser*, cela veut dire, sans les éclater en les abattant.

4°. Il ne faut point toucher aux *arbres de réserve*, tels que les baliveaux, arbres de lisiere & autres; mais on doit les conserver avec soin : ce qui n'est pas moins un précepte qu'un conseil d'économie, comme je l'expliquerai ci-après.

Les Particuliers mêmes sont assujettis à laisser dans leurs bois, soit taillis, soit futaie, le nombre des baliveaux, tant anciens que modernes, marqués par l'Ordonnance, & par un dernier Arrêt du Conseil du 19 Juillet 1723, le Roi a enjoint aux Officiers des Eaux & Forêts, chacun en droit soi, de visiter les bois des Particuliers, pour voir si la réserve des baliveaux aura été faite, en dresser procès-verbal; & en cas de contravention, les condamner aux peines portées par les Ordonnances.

Le même Arrêt ne permet l'abattis des baliveaux, qu'après que les Propriétaires, soit Particuliers ou autres, ont été faire au Greffe de la Maîtrise dont les bois sont ressortissans, leur déclaration des baliveaux qu'ils voudront y couper, pour que les Officiers puissent, avant qu'on procéde à la coupe, reconnoître la qualité & l'âge des baliveaux qu'on veut abattre & ce à peine de 300 l. d'amende.

Ce n'est qu'après en avoir obtenu la permission dans cette forme, qu'il est permis, même aux Particuliers, de couper leurs bois, tant taillis que futaies, à *blanc-étoc*, ou pour parler comme cet Arrêt, à *blanc-être*; c'est-à-dire, sans y laisser ni baliveaux, ni autres arbres retenus.

Il ne faut pas non plus couper les bordures ou houssieres de bois rabougris & broussailles qu'on laisse souvent au bord des bois, soit taillis, ou autres, parce qu'ils sont là exprès pour en rendre l'entrée plus difficile, sur-tout aux bestiaux. Souvent même, outre ces houssieres de broussailles, on laisse échapper & croître en futaie une ceinture du meilleur plant du bois tout autour des taillis : cela les met à l'abri des vents, & donne du gros bois dans le tems.

5°. On ne doit jamais laisser peler aucuns arbres, qu'ils ne soient abattus; parce que, quand on les pêle sur pied, outre que le travail est plus incommode & plus long, il endommage toujours les souches, nuit aux cepées, & le bois même qu'on a pelé sur pied s'y desséche, & n'est plus d'un bon service.

6°. Il faut veiller à ce que les Bucherons en abattant ne fassent tomber des arbres les uns sur les autres; & quand cela arrive, on doit dégager adroitement ceux qui en tombant, se seront encroués sur ceux qui restent sur pied, & ne couper ceux-ci que dans la nécessité, quoi qu'en disent les Journaliers, qui ne demandent que de la besogne.

7°. En abattant les taillis, à mesure que l'on coupe on en range proprement les ramiers en tas, & on les met auparavant la pousse ou seve dans les places les moins garnies de rochers de bois, de peur que les ramiers ne les étouffent quand ils veulent pousser; ce qui feroit un tort considérable.

8°. Il est nécessaire de vuider les ventes, façonner & *débarder* le bois; c'est-à-dire, de le mener hors des taillis le plutôt qu'il est possible, pour empêcher les voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent les nouveaux jets.

9°. En exploitant le bois, on doit repeupler de semence ou de plants les endroits dégarnis, n'y laisser aller aucuns bestiaux qu'ils n'aient au moins cinq ou six ans : & si la chose est praticable, l'enfermer de fossés ou de haies vives, pour le défendre du moins les premieres années de sa pousse.

10°. Il faut payer les Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, parce que celui qu'on leur donne en nature pour payement, leur fournit des occasions & des prétextes pour en prendre d'autres.

11°. Quant aux façons & usages du bois, j'ai déja dit qu'on le débite en fagots,

bourrées, cotrets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalas, lattes, cercles, bois de charpente, bois de ſciage, de charronage, d'ouvrage & bois merrin: on en tire auſſi des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes à puits, &c. On en fait encore du charbon, des cendres qu'on vend par tonneaux aux Verriers, &c. Toutes ces façons & uſages ſeront expliqués ci-après au Chapitre du Commerce du bois, tant pour les Marchands que pour les Particuliers.

Pâturage & Panage.

Le pâturage eſt la paiſſon de l'herbe, & le panage ou la glandée eſt la paiſſon du gland.

Les bois fourniſſent encore cette double nourriture pour les beſtiaux ; mais c'eſt le produit des bois qui veut être le plus ménagé: il faut en cela avoir égard à l'âge du bois, à la qualité des beſtiaux que l'on y met paître, & à la ſaiſon dans laquelle on les y met.

1°. On ne doit point les laiſſer aller dans aucun taillis ni autre bois, qu'il ne ſoit en âge de ſe défendre des bêtes ; car une ſeule bête qui ne vaut pas quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent liv. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au juſte, & les Coutumes ſont très-différentes ſur ce point. On ouvre les bois au pâturage dans des endroits à trois ans de recrûe ; dans d'autres à quatre, cinq, ſix & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futaies ne pouſſent pas ſi vîte que les taillis : parmi les taillis mêmes, ceux où le chêne domine ne pouſſent pas non plus ſi promptement que où il y a beaucoup de bois blancs. L'Ordonnance de 1669 ordonne que tous les bois des Communautés ſoient tenus en défends juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans : en effet les bois ne ſont guères en état de défenſe avant ce tems ; & dans ces premieres années on doit plutôt leur laiſſer prendre une belle venue qui fera honneur & profit pour toujours, que de riſquer à les ruiner pour un petit intérêt de pâturage.

2°. Quand ils ſont d'âge à être pâturés, il faut toujours avoir grand ſoin qu'aucuns beſtiaux n'y entrent avant la fin de Juin, ſur-tout depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, qui eſt le mois qu'on appelle de *défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du bois & le ruineroit.

Tout le tems du mois de Mai juſqu'à la mi-Juin eſt auſſi appellé le tems de *faonaiſon*, parce qu'alors les bêtes ſauvages font leurs petits ; c'eſt une ſeconde raiſon pour laquelle le pâturage dans les bois eſt alors interdit : & comme la faonaiſon avance ou recule ſouvent de quinze jours, les Officiers des Maîtriſes peuvent & doivent avancer ou proroger ce tems de défends pour le pâturage. Il finit ordinairement à la ſaint Remi.

3°. Le nombre des beſtiaux eſt de deux vaches & de quatre porcs par feu & ménage pour chaque maiſon uſagere, quand la conceſſion n'eſt pas générale pour tous les beſtiaux des Uſagers.

Il ne faut jamais laiſſer aller chevres, brebis ni moutons dans les bois, parce que ce ſont toutes bêtes dont la dent eſt venimeuſe pour le plant, du moins elles broutent tout ; de plus, la laine & l'haleine des moutons ſont dangereuſes, & les chevres ſont trop difficiles à garder. Les porcs ſont auſſi des bêtes mal-faiſantes, qu'on ne doit y ſouffrir que dans la ſaiſon de la glandée, qui eſt depuis le premier Octobre juſqu'à la fin de Janvier, un peu plus ou un peu moins.

4°. Il eſt néceſſaire de ne mettre de beſtiaux dans les bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture ; les faire paître, à garde faite, tous enſemble les plus qu'il ſe peut, & leur pendre des ſonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire du dégât & s'égarer.

5°. Outre

5°. Outre ce que les cochons consomment de glands, tant qu'ils sont en panage dans les forêts, on peut encore faire amasser du gland quand l'année en est abondante, afin de le garder pour une année ou une saison plus rude : on en donne aussi de tout broyé en mangeaille aux poules durant l'hiver; mais il fait avorter les moutons & brebis, & il desséche les vaches.

Article III.

Préceptes pour la conservation ou le rétablissement des Bois.

I. Le premier soin du Maître doit être de connoître au juste l'étendue de ses bois, pour prévenir les usurpations & sçavoir son compte : il doit en même tems sçavoir l'état des différens triages de son bois, le nombre qui sert en futaie, la nature du fonds, la qualité du plant, jusqu'à quel âge il profite, & ce que le bois peut produire : il doit visiter aussi les lieux rabougris, les clairieres & les places qui se trouvent vuides, ou naturellement, ou par vol & méchanceté, pour régler sur tout cela le débit de ses bois, le tems & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'économie des plus importans pour les bois, c'est d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le tems en soient toujours certains & égaux, comme je l'ai expliqué ci-dessus, afin que le bois soit bien exploité, le revenu égal, & les ressources ménagées pour le besoin & pour les bonnes occasions.

III. Il faut *user* les bois dans les âges, dans les tems, & suivant les manieres convenables, c'est-à-dire, qu'ils soient assez forts pour être de bon débit; qu'ils ne soient point sur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repousser; qu'ils soient coupés hors de seve, en décours, à la cognée & non à la scie, tout près de terre, & tout de suite, sans rien laisser, sans recourir & sans les peler sur pied.

Baliveaux, Lisieres & autres Arbres de réserve.

IV. En coupant les bois, il y a certains arbres de réserve qu'on doit y laisser; parce que c'est ce qui sert le plus à conserver ou à repeupler le bois.

1°. On réserve donc les *baliveaux* ou *étalons* : ce sont les arbres de la meilleure espéce, du plus beau brin, de la plus belle venue, & les plus vifs qu'il y ait dans le bois, soit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, suivant la qualité du plant : on les y laisse pour qu'ils repeuplent le bois par leurs racines, & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête, & afin qu'on puisse toujours les trouver au besoin pour en faire du bois de charpente.

Par l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand on coupe un taillis, il faut y laisser seize baliveaux par arpent, des plus beaux brins, & de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes; & la même Ordonnance en demande dix par arpent dans les futaies qu'on abat. Ainsi voilà une loi d'économie que tout Propriétaire a doublement intérêt d'observer; 1°. parce que c'est pour la conservation de ses bois qu'elle est faite; 2°. parce que l'Ordonnance le veut, sous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de baliveaux coupé.

On appelle *jeunes baliveaux*, ceux qui sont de l'âge du taillis que l'on coupe: quand on abat les taillis, ils quittent ce nom pour prendre celui d'arbres, & alors ils s'appellent *arbres-baliveaux*, *arbres-réservés*, ou simplement *lais*. On nomme *baliveaux modernes*, ceux qui ont été réservés lors de la coupe précédente, & *baliveaux anciens*, ceux qui l'ont été lors des coupes plus reculées. A

la campagne, on appelle très-communément les baliveaux de l'âge du bois, *étalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes; ceux de deux coupes, qui est le second âge, *pérots*; & ceux de trois coupes ou du troisiéme âge & au-delà, *tayons*; comme qui diroit fils, pere & aïeul.

On distingue encore les baliveaux de *brin* & les baliveaux de *souche*: les premiers sont ceux qui viennent uniques sur un seul pied; ils sont les plus estimés, parce qu'ils sont de plus belle venue & de meilleur usage: le baliveau de souche est le maître brin qu'on réserve entre tous ceux qui sortent d'une même souche; assez souvent ils réussissent bien; mais ils ne sont jamais du relief de ceux de brin.

Les particuliers ont la liberté de disposer de leurs baliveaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

2°. Les pieds-corniers & les arbres de lisieres ou parois, sont tous arbres qui forment l'enceinte de la vente, ils sont sacrés pour le Marchand. Les *pieds-corniers* sont ceux qui occupent les coins de la vente: on les marque au pied en-dedans la vente, & au corps sur chaque ligne de clôture. Les *lisieres* & *parois* regnent sur chaque ligne de clôture, d'un pied-cornier à l'autre: on les marque au corps, sur chacun de leurs côtés, vis-à-vis l'un de l'autre; & c'est pour cela que ces plaques s'appellent *faces*, *miroirs* ou *regards*. Les gens de forêts nomment *parois*, les arbres de lisieres qui regnent entre deux futaies; & simplement *lisieres*, ceux qui séparent une futaie d'avec des basses tailles ou des terres aux champs. Les baliveaux ne se marquent que d'une empreinte au corps.

Quoique l'Ordonnance veuille qu'on réserve les baliveaux anciens & modernes aussi-bien que les nouveaux; cependant il y a bien des forêts qui sont d'un si bon fonds de revenu, qu'on y laisse aux Marchands tous les baliveaux d'au-dessous de l'âge, à moins qu'il ne s'y en trouve quelques-uns de belle essence à conserver, auquel cas on les marque au corps & au pied; & c'est ce qu'ils appellent proprement, *arbres de réserve*.

On ne doit jamais toucher aux arbres de lisieres qui sont sur les extrêmités des forêts, ou qui les séparent des chemins & des autres héritages, parce qu'ils servent de défense & d'abri, & qu'ils repeuplent les bords qui sont toujours exposés: la plûpart des Forestiers & tous les Riverains sont persuadés que ce sont des bornes naturelles, communes entr'eux & les Propriétaires des forêts; de sorte qu'il vaut toujours mieux pour ces Propriétaires, de les y laisser, & d'en marquer d'autres plus jeunes à l'extrêmité de leurs bois, que d'y donner entrée aux Riverains en supprimant ces lisieres limitrophes.

De même bien des gens ne coupent jamais les *brosses*, c'est-à-dire, les méchantes tailles qui bordent leurs bois; il y auroit peu de chose à en tirer: ils les laissent, parce qu'elles servent toujours à défendre les bois des bestiaux, des passans & des malfaiteurs, & qu'elles rompent du moins la force des vents, qui font grand tort aux bois, non-seulement en ce qu'ils en brisent beaucoup; mais encore en ce qu'ils les *roulent*; & les bois *roulés*, c'est-à-dire, battus de vents, surtout pendant que la seve dure, ont les cernes séparés, qui ne font point corps avec tout l'arbre; ils se rabougrissent & ne sont jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les baliveaux & les arbres de lisieres, la prudence veut, & l'Ordonnance exige des Marchands Ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui se rencontrent dans la coupe des bois qu'on abat, parce que ce sont ordinairement des arbres d'une bonne espéce, & qui repeuplent les plus par la quantité de fruits qui en tombent; ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petite espéce, qui sont plus propres en taillis qu'à aucun autre usage, comme cornouillers & mérisiers, qui n'auroient pas un pied & demi de tour; ni même aux arbres d'une espéce considérable, quand cette espéce est

le plant dominant du bois ; car il se trouve des forêts qui sont presque toutes plantées, par exemple, de châtaigniers, qui dans ce cas, ne doivent certainement point être exceptés de la coupe, quoique ce soient des fruitiers, puisqu'alors ils sont presque tout le bois qui est à abattre.

Dans les coupes qui se font en régle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent, doivent laisser non-seulement les baliveaux, les arbres de lisieres & les fruitiers, mais encore les pieds-corniers, les tournans & les parois, qui sont tous arbres qu'on réserve, & qu'on marque d'un ou de plusieurs marteaux, pour servir de limites aux grandes ventes qui se font dans les formes de la Justice.

Récepage, Repeuplement, Places vuides.

V. pour avoir un bois vif, plein & de beaux brins, on doit être attentif à réceper & repeupler ce qui doit l'être : c'est l'article le plus important à la conservation des bois.

1°. *Réceper*, c'est couper & ravaler jusqu'à la racine, le plus près de terre que l'on peut, les arbres, souches & étocs pilés ou rabougris, & généralement tous les bois de mauvaise venue qui ne peuvent se rétablir & garnir le lieu qu'en les coupant, afin qu'ils repoussent de cepée. Tels sont les bois broutés, les bois arsins ou charmés, ceux qui ont été mal coupés ou endommagés, pour avoir été abattus hors de saison avec la scie, ou pelés sur pied ; les bois roulés & les avortés ; ceux qui ont été ceinturés, déshonorés, éhoupés ou étêtés mal-à-propos : de même les *houssieres*, c'est-à-dire, les endroits où il ne croît que du menu bois, du houx, des épines, genievres, ronces & autres arbrisseaux ou arbustes peu élevés. Tous ces mauvais bois ne feront rien de bon, tant qu'ils ne seront point coupés ; au contraire, le mal ne feroit que s'étendre plus loin : c'est pourquoi les Marchands Ventiers sont obligés de réceper tous les bois abroutis ou rabougris ; il faut même qu'ils coupent généralement tout le bois qui se rencontre dans leurs ventes, & qu'ils le coupent tout de suite & à fleur de terre, sans passer aucune souche & sans recourir, de peur qu'ils ne laissent-là les mauvais pieds, qui quelquefois ne valent pas la coupe, & qui pourtant ne peuvent devenir bons que par le récepage. Tout Propriétaire, qui est jaloux de la conservation de ses bois, doit veiller sur ses Fermiers & sur les Marchands, ou autres gens qui les exploitent, pour les leur faire user ainsi.

2°. Il n'y a rien qui mérite tant d'être recommandé pour le bien des forêts, que le repeuplement. Il se fait par le récepage, lorsque les plants sont bons en racines, & qu'ils ne manquent que par quelqu'accident qui vient du dehors, comme je viens de l'expliquer. Mais quand le plant manque tout-à-fait, il faut alors semer de nouveau pour repeupler. Un bon Econome ne doit souffrir, dans ses bois, aucuns vuides, ni aucunes clairieres ; c'est ainsi qu'on appelle les lieux dégarnis dans les forêts, & ceux dont les arbres ne sont guères touffus, & où les bêtes vont se ressuyer.

Le repeuplement demande plus d'attention que de dépense ; tout en se promenant, on visite ses bois, & on fortifie les lieux vuides ou peu garnis.

On prévient le mal, en obligeant, de tems en tems, les Fermiers ou les Marchands à qui l'on vend les coupes de ses bois, à semer ou planter & fossoyer les endroits qui s'affoiblissent : cela ne leur coûte presque rien en détail, & fait grand profit au Maître. C'est pourquoi il y en a qui chargent leurs Fermiers par tous les baux, de faire ou entretenir des fossés tout autour de leur bois, & d'y semer ou planter, dans des endroits que le Maître leur indiquera, une certaine quantité de terrein à chaque coupe, ou par chaque année.

Il est essentiel de ne laisser emporter glands, feines, ni châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt; car les fruits qui y restent, produisent de nouveaux plants entre la glandée, les herbes & les ronces, & défendent & humectent les bois: en sciant l'herbe, on scie quantité de jeunes plants; souvent même la cueillette des fruits sauvages & de l'herbe, n'est qu'un prétexte que les voisins prennent pour venir faire le dégât dans vos bois.

3°. Quant aux places vuides de quelqu'étendue, lorsqu'il s'y en rencontre, c'est un abus de les mettre en garenne; parce qu'outre la perte absolue du bois que le tems pourroit y faire renaître, on doit encore s'attendre à voir bientôt les environs abroutis.

Il est aussi très-dangereux de les donner à cens ou autres titres à des Communautés ou à des Particuliers; car c'est enfermer le loup dans la bergerie

Ainsi il vaut mieux y semer des fruits, ou y mettre des plants propres au terroir; il n'y en a point de si mauvais, qu'il ne rende, avec usure, la dépense qu'on y fait.

Quand on a récepé, ou que l'on veut conserver quelque triage ou quartier de bois, on le ferme de fossés & de palis, ou de haies seches, pour le mettre en défends.

Le Bois acquiert-il le plain?

C'est un ancien proverbe, que le bois acquiert le *plain*, c'est-à-dire, la terre d'à côté, par argument de la Novelle 56. Ceux qui aiment le fisc, appliquent cette espéce d'axiome indéfiniment à tout ce qui environne la forêt, à moins qu'il n'y ait bornes ou titres contraires. Les Riverains prétendent qu'elle signifie simplement que le bois s'étend & gagne toujours sur les terres voisines, sur-tout quand elles sont bonnes; qu'ainsi ils ont raison de se défendre de ses excroissances. L'explication la plus naturelle de cette maxime est celle qu'en donnent les deux Coutumes de Bourgogne, c'est-à-dire, que la terre qui est demeurée sans culture pendant les trente ou quarante années qu'il faut pour prescrire, appartient au Seigneur Haut-Justicier, à cause de sa forêt joignante, quand il n'y a point de séparation entre la forêt & le *plain*, par bornes, murs, fossés ou autres marques: & dans ce cas, c'est moins le bois que la haute-justice jointe au Fief, qui acquiert le *plain*; encore s'en défend-t-on par une possession prescrite des *orées* du bois.

Riverains & Usagers.

VI. On appelle *Riverains*, tous ceux qui ont maisons ou terres près des forêts; & *Usagers*, ceux qui ont dans les bois d'autrui, des droits d'usages, soit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, soit de pâturage & glandée, comme je l'expliquerai ailleurs. Il s'agit seulement ici d'observer que la plûpart des dégâts qui se font dans les bois, viennent des Riverains & des Usagers; c'est pourquoi l'on ne sçauroit trop veiller à se défendre de leurs entreprises.

Pour y réussir, à l'égard des Riverains, il faut se bien borner & clorre, surtout quand on a, à une demi-lieue près de soi, des Verriers, Tourneurs, Sabotiers, Cercliers, Cendriers, & autres gens qui travaillent en bois: on doit aussi écarter, le plus que l'on peut, les gens inutiles & vagabonds, &c.

Il n'y a, à cet égard, rien de meilleur à faire, pour qui le peut, que de faire pratiquer, pour ses bois, ce que l'Ordonnance des Eaux & Forêts enjoint à tous les Riverains des forêts qui appartiennent au Roi, ou qui sont tenues de lui en apanage, par engagement, en grurie, grairie, ségrairie, tiers ou danger,

J'en vais rapporter quelque chose, afin que chacun puisse pratiquer ce qui lui sera possible de pratiquer, & pour que ceux qui sont voisins des bois du Roi, sachent de quoi ils sont tenus ; 1°. ils doivent se clorre de fossés de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur ; 2°. ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de distance ; 3°. leurs biens sont sujets aux visites des Officiers des Maîtrises royales, & ils n'y peuvent rien changer sans les y appeller ; 4°. tous les contrats d'acquisition d'héritages riverains doivent en marquer au juste la qualité, l'étendue, & les tenans & aboutissans ; 5°. on ne peut enlever ni sable, ni terre, ni marne, ni argile dans l'étendue & aux reins des forêts du Roi, ni faire de la chaux qu'à cent perches de distance ; 6°. il est défendu d'avoir des maisons bâties sur perches dans ces forêts, ou à une demi-lieue à la ronde ; il n'est pas même permis d'y bâtir châteaux, fermes ni maisons, qu'à plus d'une demi-lieue ; 7°. Ceux qui habitent dans ces forêts ou sur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir atteliers de bois, & ils n'en peuvent ramasser que ce qui leur est nécessaire pour leur chauffage ; 8°. tous ceux qui travaillent en bois, comme Charrons, Tonneliers, Sabotiers, &c. ne peuvent avoir d'atteliers qu'à plus d'une demi-lieue des bois ; 9°. tous les Usagers & les Riverains qui ont des maisons ou autres héritages dans l'enclos ou à deux lieues des bois du Roi, sont responsables de tous les délits que leurs Charretiers, Bergers, Vachers & autres Domestiques y peuvent faire.

Le seul & sûr moyen pour conserver une forêt, est de faire payer sévérement les amendes des délits, pour contenir les Riverains. Voyez, au reste, ce qui sera dit ci-après des droits d'usages, au Chapitre VI du Livre V, à la fin de ce Volume.

Détail sur les Bois.

VII. Tout homme prudent doit empêcher, le plus qu'il peut, qu'on ne fasse aucun arrachis dans ses bois, soit de chêne, charme ou autres plants, point ou peu de cendres & de charbonnieres, à cause du dégât que cela occasionne, & du danger du feu ; ou s'il permet d'en faire, il sera attentif qu'on n'en fasse pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les fasse pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce sujet : de même qu'on ne mette le feu à aucunes bruyeres ; qu'on ne fasse de la chaux qu'à cent perches de distance du bois ; qu'on n'y pele, ceinture, charme, éhoupe, ébranche ni coupe aucun arbre ; qu'on ne vole dans ses bois, ni fruits, ni bois ; qu'on n'étende point les usages qui peuvent y être dûs, au-delà des personnes & de la quantité qui en est dûe. Il doit aussi ne point vendre ses bois par pieds d'arbres, parce qu'ils dépérissent considérablement lorsque les beaux brins en sont ôtés ; ne point laisser écorcer aucun de ses arbres tant qu'ils seront sur pied, à cause qu'on endommage presque toujours la souche qui doit réceper ; & le tronc écorcé sur pied (quand même il n'auroit été que cerné) se desséche & n'est plus d'un bon usage : il faut encore qu'il paye ses Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aient point occasion d'en voler : enfin il doit se faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénétrer l'esprit, & appliquer à son profit les traits de prévoyance & d'économie qui y sont répandus par-tout, & qui la font passer pour une des plus belles Ordonnances qui aient jamais paru.

Au reste, voyez le Chapitre du Commerce du bois ci-après.

ARTICLE IV.

De l'Essartement ou Défrichement des Bois, Buissons & Haies.

Nous avons parlé ci-devant, au Chapitre des Prés, de la maniere de les défricher, pour les mettre en novales, quand ils ne rapportent plus d'herbes. On essarte ou on défriche les bois à peu près de même, lorsqu'ils se trouvent rabougris, broutés, brûlés ou ruinés par les dégats des Riverains, & hors d'espérance d'être de bon rapport en bois. C'est ainsi qu'on voit aux bords des grandes forêts des pâtures très-étendues, qu'on nomme souvent des *ruines*, parce que ce sont en effet des ruines des forêts, que les Riverains tâchent ordinairement de faire passer pour des *communes*.

On voit aussi de pareilles places vuides dans les forêts mêmes; & j'ai déja dit qu'il valoit mieux repeupler ces places, ou y mettre des plants d'arbres convenables au terrein, que de les vendre ou de les donner à rente à d'autres, parce que ce seroit se donner de nouveaux malfaiteurs, & enfermer le loup dans la bergerie.

Mais, lorsque ces places ne sont point propres à être mises en bois ou en plant, soit à cause qu'ils n'y réussiroient pas, ou parce qu'ils seroient trop exposés au pillage : alors, pour peu que la terre soit bonne, ce qu'on connoît en y voyant beaucoup d'herbes & du fonds, il faut les défricher, quand même ce ne seroit que des côteaux; ils seront toujours bons en avoines & autres menus grains, & sur-tout en sainfoin. On voit, dans les forêts, des censes, des hameaux & des villages entiers qui s'appellent encore des *essarts* ou des *essartis*, comme les anciens *déserts* de Fontainebleau, parce que ce sont en effet des bois essartés; car, à proprement parler, on *essarte* les bois & on *défriche* les terres.

Pour essarter les bois, buissons ou haies, on doit d'abord arracher tous les arbres fruitiers, puis couper tout le plant, gros ou menu, le plus près de terre qu'on peut : que le bois soit en seve ou non, n'importe, quand il seroit même abatu en pleine seve, il en repoussera moins. Ensuite on essouchete & on déracine exactement, à coup de cognée, de pique & de beche, tout ce qui peut l'être; on met le terrein à l'uni, ou à peu près, & on brûle les épines, ronces, fougere & herbes qui y sont restées, tant pour les détruire, que pour donner un premier amendement à la terre par les sels de leurs cendres; puis on y fait un premier & profond labour : on peut ensuite y lâcher les cochons si l'on veut : ils n'y feront que du bien en fouillant la terre, & en rongeant ce qui peut être échappé de racines ou de mauvaises herbes. Après un second labour, on y seme du trefle ou de la vesce, des pois, des feves ou de l'avoine les trois premieres années, & ensuite du bled; ou du moins on met tout-d'un-coup la terre en sainfoin. Il est bon de la fossoyer & de la clorre, ne fût-ce que de haies seches, pour mieux tenir & la novale & les bois voisins en défends. On ne fume les novales qu'après quatre ou cinq récoltes, quand ces terres ont jetté leur feu.

Lorsqu'on abat quelques cepées ou pieds d'arbres, quelques buissons ou haies sans les *essoucheter*, c'est-à-dire, sans arracher les souches & les racines du plant; en ce cas, si on veut qu'il ne repousse plus, de même qu'aux épines & ronces nouvellement coupées, il faut les étouffer en les couvrant & mottant de terre franche bien pilée & bien battue; ensorte que les souches & racines n'ayant plus d'air, meurent & pourrissent en terre. On ne doit pas en laisser approcher les bestiaux de toute l'année, de peur qu'ils n'aillent ébouler les mottes & éventer le plant qu'on veut ruiner.

Dans les Ardennes & dans le pays entre Sambre & Meuse, où il ne croît presque point de bled, on seme seulement du seigle dans les bois nouvellement coupés : les Paysans grattent la superficie de la terre & la font brûler avec le même bois & les bouts des branches qui restent après que l'on a façonné tout ce qui peut se mettre en fagots ; & cette terre brûlée étant répandue & mêlée avec la cendre remplie des sels de ce bois, rend le fonds fertile ; le seigle qu'ils y sement, croît fort bien sans autre façon ; le feu retarde le rejet du bois pour cette premiere année ; ensuite on le laisse croître jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en coupe : ainsi ces terres ne peuvent être semées qu'une fois en huit ans.

CHAPITRE VII.

Des Garennes, des Clapiers & des Parcs.

C'Est encore ici un des articles des plus fructueux & des plus agréables de la Maison Rustique : il n'est pas moins important que celui de toutes les volailles de la basse-cour, sans en excepter le colombier ; car les lapins peuplent beaucoup, & les hazes donnent tous les mois de l'année cinq ou six petits : ensorte qu'en une année on a beaucoup de lapins à vendre, sans compter ce qu'on en réserve pour sa provision & pour ses amis, outre le plaisir que l'on a encore de les prendre à l'affût ou au furet, &c. & avec cela les lapins ne demandent, ni soins ni dépense, puisqu'ils se logent, se nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits assez ingrats qu'on leur abandonne.

La *garenne* est un bois taillis ou une bruyere où les lapins vivent en liberté ; s'y nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes ; ce qui est différent du *clapier*, qui est un endroit particulier, bien muré & bien maçonné, dans lequel on nourrit des lapins domestiques.

Il y a deux sortes de garennes, les garennes *forcées* & les garennes *ouvertes*. Les garennes *forcées* ou *privées* sont celles qui sont closes de murs ou de fossés à eaux, si bons que le lapin n'en puisse sortir, soit en franchissant le fossé, s'il étoit étroit ou à sec, soit en fouillant au-dessous. Ces sortes de garennes ne sont point défendues, tant qu'elles ne font point de tort aux héritages voisins. Les garennes *ouvertes*, ou qui ne sont fermées que de fossés communs ou de haies vives qui n'empêchent pas le lapin de divaguer au-dehors, ne sont point permises en France sans Lettres-Patentes du Roi, ou du moins sans un titre ou une possession ancienne, qui supposent la permission du Roi & le consentement des Sujets ; & cela, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leur demeure. C'est ordinairement au Seigneur de la Paroisse, que le droit de garenne appartient exclusivement à tout autre. On appelle *garenne privilégiée* ou *jurée*, une certaine étendue de terre dans laquelle le Roi a donné un droit de chasse, à l'exclusion de tous les Seigneurs voisins ou enfermés dans ce territoire. On appelloit autrefois *garenne à eau*, les étangs & viviers ; & ce qu'on nomme encore aujourd'hui *varenne*, n'est proprement qu'un entre-deux de côteaux, ou une plaine qui ne se fauche & ne se laboure point ; mais qui reste en friche pour le gibier.

On fait encore des *garennes à eau* ou à poissons, qui ne sont autre chose qu'un amas de planches ou de fascines qu'on arrange dans les grandes piéces d'eau, comme étang ou riviere, pour y attirer & pêcher le poisson ; mais il ne s'agit ici que des vraies garennes à lapins.

Assiette de la Garenne.

Il faut placer la garenne sur quelque côteau exposé au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le soleil, ne veut point terrer au nord & rarement au couchant. Le terrein de la garenne doit être sec & médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être, ni trop fort, ni trop menu, pour que le lapin puisse y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit sur-tout éviter les lieux marécageux, car rien n'est plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid : il est bon que la garenne soit un peu près de la maison, pour qu'on n'ait pas si loin à courir, & qu'elle soit moins exposée aux Fureteurs : il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vûes de la maison, ni la mettre trop près des jardins ; le lapin y auroit bientôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il pénêtre extrêmement loin par la fouille ; ce qui est cause qu'il y a toujours de la stérilité autour des garennes & clapiers. C'est pourquoi, en les plaçant, il faut compter pour perdu le terrein qui borde la garenne.

On la fait assez souvent d'un bois taillis qui sera près de la maison, où le lapin puisse se loger promptement : il y réussit assez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les tems ordinaires.

Cependant j'aimerois mieux, quand on peut choisir, laisser le taillis servir seulement à l'usage de taillis, & placer mes lapins ailleurs sur quelque côteau de bruyeres, sableux & bien exposé, à cause que le lapin y est plus facile à chasser, & qu'il peuple davantage que dans les taillis, où les renards, les loups & autres bêtes champêtres leur font continuellement la guerre : outre cela, le lapin fait toujours tort au taillis, parce qu'il en broute les surgeons naissans & les racines, & qu'il fouille tout le terrein.

Un lieu ainsi peuplé de lapins hors d'un taillis, est proprement une garenne. On y doit planter beaucoup de pruniers sauvages, fraisiers, framboisiers, mûriers, genêts, groseillers, romarins, & sur-tout grand nombre de genevriers ; car les lapins sont très-friands de la graine de ces arbrisseaux : quant aux herbes, si le terrein n'en produit pas de soi-même, on y seme du laceron, du seneçon, du thym, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres semblables qui font une ample & bonne nourriture aux lapins, pourvû que les gros légumes n'y dominent pas.

Au surplus, il ne leur faut pratiquer, ni loge, ni ruisseau pour boire ; car ils ne sçavent que trop bien se loger sous terre, & rien ne leur est plus contraire que l'eau.

Quant à la clôture de la garenne, à moins de la faire de murs profonds & contre-maçonnés en terre, comme nous le dirons des clapiers, le mur sert moins à enfermer le peuple de la garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'est pourquoi bien des gens se contentent de les clorre d'un fossé profond, qu'on garnit des deux côtés d'une forte haie vive, à laquelle on ne laisse aucun trou ; ce qui fait presqu'autant qu'un simple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit assez l'usage des fossés à eau pour empêcher les lapins de sortir de la garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer ; mais le voisinage de l'eau est très-mauvais pour les lapins, & de pareils fossés sont très-difficiles à faire sur les côteaux, où doivent être placées les garennes : aussi en voyons-nous quantité qui sont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait, ni mur, ni fossés. Les lapins ne quittent point le lieu où on les a mis, quand il est bien choisi ; ou s'il ne leur plaît pas, quoi que l'on fasse, ils n'y resteront pas.

pour

Pour les garennes forcées, un mur de maçonnerie rustique suffit, pourvû qu'il ait trois pieds de profondeur, solide en terre, & deux pieds au-dessus : le surplus de la hauteur, qu'on voudra donner à ce mur de clôture, peut se faire de simple bauge ; & cette profondeur de trois pieds en terre est suffisante pour contenir les lapins, parce qu'ils creusent beaucoup plus pour se terrer dans leur demeure ordinaire, que pour en sortir.

Plus une garenne est spacieuse, plus les lapins y profitent. On tient que quatre à six arpens bien peuplés & conservés fournissent tous les ans plus de deux cens douzaines de lapins. On peut se régler sur les essais des premieres années, quand la garenne est une fois peuplée.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant des hases pleines qu'on y jette, & dont on laisse multiplier la race sans la chasser les deux premieres années, & fort peu la troisiéme ; ou par le secours du clapier, qui est une voie plus prompte, plus sûre, & qui coûte moins.

Des Clapiers.

Un clapier est un terrein clos de murailles, comme un jardin, partie couvert, partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & l'on nourrit des lapins.

Toutes les personnes entendues ont un clapier pour peupler leurs garennes, & les repeupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente ou par quelque bête ennemie : c'est une bonne prévoyance ; la garenne est peuplée tout-d'un-coup, & s'entretient bien mieux, & à moins de frais, que quand, au défaut du clapier, il faut recourir aux marchés pour avoir des hases pleines. Outre cela, les lapins de clapier peuplent bien plus que ceux de garenne, & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laisse pas que de les vendre. Ainsi le clapier sert à deux fins très-utiles ; il sert à peupler & repeupler les garennes, & il sert lui-même de garenne.

On place le clapier dans quelque coin de la cour, du jardin, ou dans la garenne même, afin que les petits lapins s'y fassent, & puissent passer commodément du clapier dans la garenne, par un côté du clapier qu'on laisse laté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs meres.

On doit mettre dans le clapier quelques loges, faites avec des planches ou des pierres plates en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent ; & quand le tout est en état, on y jette le nombre de lapins que l'on juge nécessaire pour y multiplier. On y met ordinairement un mâle sur vingt-cinq à trente femelles : d'autres ne donnent que dix à douze hases à chaque lapin ; mais c'est trop peu ; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une sortie, en fouillant jusques par-dessous les murs du clapier, on observe d'en faire les fondemens bien profonds ; on y fait une maçonnerie solide, & l'on pose un bon pavé, la pointe en haut, tout autour des fondemens : les lapins ne pourront point creuser au-delà, & demeurant enfermés dans un petit espace, ils y peupleront à foison.

Au lieu d'y laisser le terrein tout uni, on le met par petits monts, afin que les lapins s'amusent à le fouiller : on leur donne de la mousse & du petit foin pour faire leurs nids.

On les nourrit de son, d'avoine, & de toutes sortes de fruits & d'herbes pendant l'été : l'hiver on leur donne du son sec, du foin le plus menu, & le meil-

leur, & quantité d'autres choses ausquelles ils s'accoutument aisément.

Quand il y a quelques femelles pleines qui approchent du terme, il faut tenir les mâles enfermés dans les tanieres qu'on leur a faites ; car souvent les lapins détruisent leurs petits pour jouir des meres.

Ces animaux sont extrêmement chauds, & ils multiplient si fort que cela a fait croire à plusieurs personnes que le lapin étoit hermaphrodite. Les lapines sont sujettes à la *superfétation*, c'est-à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines ; on dit même qu'on en a vû qui, dans le tems qu'elles alaitoient leurs petits, ne laissoient pas que d'en mettre bas deux ou trois, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en donnoient encore autant.

Un peu avant que les hases lapinent, on doit les mettre seules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées avec leurs petits jusqu'à ce qu'ils puissent se passer d'elles ; ils en seront mieux élevés, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas à craindre que les vieux mâles tuent les jeunes. On peut pourtant lâcher la hase au mâle dans quelqu'endroit écarté, peu de tems après qu'elle a mis bas ses petits, afin qu'elle en conçoive d'autres qui avanceront toujours pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le clapier est bien garni, aussi-tôt que les petits seront assez grands pour pouvoir se passer de la mere, il faudra les mettre dans la garenne pour la peupler, & en même tems pour les rendre sauvages, parce que s'ils restoient plus long-tems dans le clapier, ils deviendroient lourds & endormis comme les lapins de clapier, qui sont plus gras ; mais plus pesans & bien moins bons que les sauvages : c'est aussi pour cela qu'on ne doit jamais mettre dans une garenne les lapins de clapier, quand ils sont une fois grands, à cause que n'étant pas assez agiles, ni accoutumés à courir comme les autres, ils sont presque toujours la proie du renard.

On met trois mâles sur cent femelles de lapins qu'on jette à la garenne, & on les y laisse multiplier jusqu'à la troisiéme année qu'on commence à les chasser modérément ; & si elle n'est pas encore assez peuplée, on y met toujours du peuple du clapier à mesure qu'il y en naît.

Autre maniere de peupler une Garenne.

Il faut avoir un Garennier assidu & fidéle, lui bâtir dans le bois une petite maison en lieu commode, avec une cour d'environ trente pieds en quarré, fermée de murs de terre ou de cailloux, & couverts de chaume, le long desquels on fera des cages à lapins pareilles à celles où l'on nourrit des lapins privés, avec des haies, comme aux lapins de clapier, garnies de bouquets à suffisance, selon la quantité de hases qu'on voudra y mettre, six hases à chaque bouquet.

On laisse à quelques endroits des murs de la cour du Garennier, des petits trous quarrés, suffisans pour que les lapreaux, qui commenceront à sortir dans la cour, puissent aller & venir dans les bois voisins, sans qu'ils puissent y rentrer quand ils seront grandis environ de deux tiers. Les hases entretenues ainsi, & nourries de son, d'herbe & d'avoine, donneront tous les mois des petits, tant qu'à la fin la garenne n'en sera que trop peuplée.

Comme le grand nombre de mâles est la destruction du clapier & de la garenne, à cause, comme je l'ai dit, qu'ils font mourir les petits pour jouir des meres, il faut toujours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chasse avec des furets, ou bien on les rabat avec des panneaux ; & de tous les lapins qu'on prend, on ne tue ou l'on ne vend que les mâles, & on laisse aller toutes les femelles, après leur avoir fendu les oreilles pour les reconnoître

& ne pas tirer dessus ; il en renaît toujours assez de mâles, & un seul suffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoissent bien que leurs mâles détruisent leurs petits : c'est-ce qui fait que, quand elles veulent mettre bas, aussi-bien en clapier qu'en garennes, elles ont l'instinct de se creuser un terrier de la longueur du bras, qu'elles laissent ouvert jusqu'à ce qu'elles y aient lapiné : elles font leur nid tout au fond avec de la mousse qu'elles y portent. Lorsqu'elles ont mis bas, elles s'arrachent le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniere avec du foin, de la paille, de la terre, & tout ce qu'elles peuvent ramasser, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive : elles ne restent dans leurs terriers que la nuit pour y nourrir leurs petits ; elles en sortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou ; & l'applatissent en frappant contre avec le derriere, ensorte qu'il ne paroît presque pas ; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les hases sauvages font volontiers leurs nids dans les vignes, dans les chemins & autres lieux fréquentés qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le renard. Ainsi, quand on trouve dans sa garenne ou ailleurs quelques-uns de ces trous de lapines rebouchés, il ne faut pas y toucher ; sinon quelque lapin y entreroit & tueroit toute la nichée ; ou bien la mere elle-même, épouvantée à l'abord de son trou, l'abandonneroit.

Différence des Lapins de Garenne d'avec ceux de Clapier.

Le lapin de garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de clapier ; & il n'est pas si gros, ni si gras ; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus saine, parce qu'il vit en pleine liberté dans un grand mouvement, & qu'il se nourrit souvent de plantes aromatiques. C'est aussi pourquoi il est sauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le clapier, qui est lourd, mélancolique, endormi, & qui se laisse souvent prendre par le renard, quand on le met en liberté dans la garenne.

En récompense, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci, étant sauvages, ils se rencontrent & s'accouplent moins souvent, & qu'ils ne portent que trois ou quatre fois l'an ; au lieu que dans le clapier, les hases portent tous les mois de l'année, excepté quelquefois le mois de Février.

On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les lapins domestiques, soit qu'ils viennent d'un clapier, ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs ; de même qu'on qualifie *lapins de garenne*, tous les sauvages, soit lapins de vraie garenne, lapins de bois, buissonniers ou autres.

Au reste, il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins ; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrés.

Soins nécessaires aux Lapins.

Quand les lapins sont une fois bien placés, ainsi que nous l'avons dit, il n'y a point d'autres soins à avoir que de détruire, le plus qu'on peut, les mâles & les bêtes ennemies, pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne fassent du dégât.

Les clapiers se nourrissent de tout ce qu'on leur présente, soit foin, fruits, plantes potagères, herbes, &c. & les sauvages subsistent des fruits, du brou

des feuilles, écorce & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thym, serpolet, genievre; & si la garenne est trop peuplée, pour qu'ils aient une nourriture suffisante & qu'ils fassent bon corps, on doit y semer un peu d'orge ou d'avoine, pour y rester & leur servir de pâture. Il faut aussi leur y porter du foin pendant l'hiver, à cause de la stérilité de la saison.

En leur portant à manger, on peut aisément les accoutumer à venir au sifflet, pourvû que ce soit une personne qu'ils aient coutume de voir, par exemple, un Garennier; & alors d'autres personnes peuvent avoir le plaisir de les voir venir par troupeaux, en se tenant cachées sous quelque loge pour ne les point effaroucher.

On punit comme voleurs publics, ceux qui détruisent les *halots* ou *rabouliéres*; c'est ainsi qu'on appelle les trous où le lapin se retire.

Dégât que font les Lapins.

Le voisinage des garennes est très-dangereux pour les vignes & les bleds; car les lapins paissent souvent par troupes le bled en herbe : ils broutent aussi les bourgeons de la vigne; & quand la terre est couverte de neige, ils rongent les racines & les écorces du plant, jusqu'à trois pieds de hauteur.

Le moyen le plus sûr pour prévenir ces désordres, c'est de leur donner assez de foin à manger dans les bois sur la fin de l'hiver & au commencement du printems, qui est le tems où ils sont le plus affamés.

Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes pendant qu'elles sont en bourgeons, & de leurs bleds lorsqu'ils sont en herbe, font fondre du soufre, y trempent, par un bout, des bâtons de saule fort menus & fort secs, les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piéce de terre qu'ils veulent conserver, à six pieds l'un de l'autre, puis ils y mettent le feu : les lapins, qui haïssent l'odeur du soufre, n'approchent point de la piéce ensoufrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon de la vigne & le bled soient hors de danger.

Mais, quand le lapin domine trop, on ne peut le ruiner qu'à force de le fusiller, & de le fureter avec furets & poches pendant l'hiver.

Bêtes ennemies des Lapins.

Il y a des gens qui prétendent que les serpens font beaucoup de tort aux lapins; & que, quand il s'en trouve dans une garenne, c'en est assez pour la faire déserter : ils disent qu'en dressant les garennes, il faut y planter quantité de frênes, parce que le serpent hait si fort cet arbre, qu'il n'en approche jamais. Je laisse cela à décider à ceux qui voudront en prendre la peine.

Les renards & autres bêtes carnassieres, même les chiens & les chats, tant domestiques que sauvages, sont tous grands destructeurs de lapins; ce n'est qu'à force de leur tendre des piéges & de les chasser, qu'on peut en préserver la garenne.

La meilleure maniere de détruire les bêtes puantes, est de ficher des piquets de deux ou trois pieds de long, brûlés par le bout, assez avant en terre pour qu'ils ne puissent pas être ébranlés; & ensuite d'attacher à chaque piquet un plateau de bois pour soutenir des gobes qui seront faites de lard haché, mêlé avec de la noix vomique pulvérisée, de la grosseur des balles à battoir; on en fait de gros-

ſeurs différentes pour les divers animaux carnaſſiers. Tous les jours à l'entrée de la nuit, après avoir averti les voiſins de ne pas lâcher leurs chiens, on plante les piquets, on les garnit de gobes, & on répand au pied de chaque piquet un peu de ſable ou de terre menue, pour reconnoître les bêtes qui y viendront, par l'empreinte de leurs pieds. Tous les jours, de grand matin, il faut aller lever les piquets, & garder, dans des boîtes de fer blanc, les gobes qui n'auront point été priſes, & recommencer le ſoir juſqu'à ce que les bêtes voraces n'y hantent plus. On peut en faire autant dans tous les endroits qu'elles fréquentent, même le long des piéces d'eau, pour détruire les loutres. On en met auſſi dans les champs, le long des bornes, afin d'empêcher tous les animaux voraces de prendre les perdrix dans le tems de la pariade.

Des Parcs.

Pour qu'il ne manque rien au profit & au plaiſir du Maître de notre Maiſon Ruſtique, je fais ici un Article des Parcs.

C'eſt un endroit clos où l'on enferme du gibier, ſoit gros, ou menu, comme ſangliers, chevreuils, cerfs, lievres & lapins, pour le plaiſir du Maître, pour la fourniture de ſa table, ou pour vendre.

On dreſſe le parc auprès de la maiſon, pour plus grande commodité, & on le clot de bons murs de pierrailles ou de moilons. On ſe contente quelquefois de le fermer de palis, hauts d'environ dix pieds, bien ſerrés & bien arrêtés en terre : cela ſuffit pour retenir les groſſes bêtes dans le parc ; mais les menues, comme lievres & lapins, paſſeroient preſque toujours à travers des palis ; c'eſt pourquoi il faut un mur pour les arrêter : il faut même des murs de quatorze pieds de haut pour le chevreuil, ou bien que les murs ſoient accompagnés, en dedans, de profonds & larges foſſés, pour empêcher le chevreuil de les franchir. Il y a pourtant bien des gens qui ſe contentent d'une paliſſade ; ils mettent même les palis à ſix pieds l'un de l'autre ; mais ils garniſſent les entre-deux d'un bon treillis de branches ; ce qui demande de l'entretien.

On comprend dans le parc tel nombre, telle quantité de terres que l'on veut, ſoit de bois taillis ou futaies, ſoit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'uſage des terres : la clôture ne ſe fait que pour retenir & multiplier le gibier ; il ſe plaît même dans la diverſité. Quand le parc eſt un peu ſpacieux, on y fait auſſi quelques avenues, quelques allées & couverts pour le plaiſir du Maître. Les vrais parcs doivent contenir cent arpens au moins.

Les plants qu'on y fait dominer pour la retraite & la bonté du gibier, ſont les chênes, hêtres, châtaigniers, pommiers & poiriers, houx, arbouſiers, genevriers, & autres portant fruits ſauvages, dont le gibier ſe délecte. Il y faut auſſi quelque ruiſſeau, ou du moins quelque mare ou endroit bas qui puiſſe recevoir l'eau des pluies & rafraîchir le gibier.

Dans la ſaiſon ſtérile, on doit jetter dans le parc, pour la ſubſiſtance des bêtes, du grain, des feves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui ſera à bon marché. On donne au menu gibier des chicorées, des laitues, des pois, & de l'orge détrempé dans de l'eau de pluie ; car les levreaux n'aiment guères le grain ſec.

Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le parc ; elles y courront de tous côtés, & meneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement en hiver qu'il eſt néceſſaire de leur donner un peu à manger ; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas, & ſur-tout pendant que la terre eſt couverte de neige.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin dans les plus mauvaiſes terres du parc ; ces grains y ſervent de nourriture au gibier, qui y peuple & en attire d'autres, comme faiſans & perdrix.

On chaſſe le gibier de ſon parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder âge ni ſaiſon, excepté les tems de ponte, de couvée & de nourriture des petits de la bête qu'on chaſſe. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & bonté, c'eſt-à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge, & qu'il dépérit enſuite. Nous parlerons de toutes ſortes de Chaſſes dans la quatriéme Partie de cet Ouvrage : nous y parlerons auſſi des droits de Chaſſe, de Garenne, Parc, & de Colombier.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE QUATRIÉME.

LES PLANTS CHAMPESTRES, ET Les Haies, Fossés, Chemins, Bornes, &c.

IL ne faut point ici confondre les plants champêtres avec ceux du jardinage ; les productions du jardin sont des éleves domestiques, des plants délicats & choisis, qui doivent presque toute leur bonté à l'art & à l'homme, comme nous le verrons au Traité du Jardinage. Nous n'en sommes encore qu'aux Terres aux Champs & les plants grossiers dont il s'agit ici, qui en ornent & enrichissent la surface, sont des productions volontaires de la nature, que l'homme n'aide presqu'en rien.

CHAPITRE PREMIER.

Utilités & culture générale des Plants champêtres.

LA culture des terres aux champs n'a rien de si noble, de si varié, de si agréable & de si fructueux, que les plants. Il y en a une grande quantité, tous de différentes espéces; & rien n'est plus aisé, plus amusant, ni plus beau, que de jouir chez soi de cette admirable diversité. Les arbres champêtres ne servent pas seulement à embellir une maison, soit par les bois, bosquets & bouquets, soit par les avenues, les routes & l'abri qu'ils y forment; ils servent encore à l'enrichir par les moissons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes; par les bois qu'on y trouve toujours, soit pour chauffer ou pour bâtir & réparer; par quantité de douceurs & de profits qu'on en tire sans rien débourser, ni sans rien risquer; & enfin par la vente des plants de futaie.

Les plants sont de tous pays, & il n'y a pas de terroir qui n'en puisse nourrir, heureusement, de plusieurs sortes: on en peut mettre par-tout principalement en beaucoup d'endroits qui ne servent à rien, même en pleins champs, sans que cela fasse tort aux grains & autres productions des terres: par-là le Maître se fait un nouveau revenu de la superficie de son bien, outre le revenu du fonds même; & ce fonds renaît, pour ainsi dire, pour donner de lui-même à son Maître une seconde récolte volontaire, après qu'il lui a déja donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui pour être, par exemple, trop humides ou trop seches, ne réussissent presque point en grains, & font merveilles en fruits ou plants. Il n'y a qu'à consulter le genre de la terre & y mettre les plants propres, ils réussiront toujours. Ainsi nous voyons [illegible] campagnes entieres couvertes de cerisiers, d'autres de noyers; d'autres aiment les châtaigniers, d'autres les pommiers & poiriers; d'autres ne veulent que des oliviers.

Quand le fruit donne, (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne passe guères la troisiéme année), la récolte en est quatre fois plus abondante & plus lucrative que celles des plus beaux grains, par exemple, un seul poirier donnera de quoi faire trois piéces de cidre, qui se vendront dix livres piéce; les oliviers, les noyers, les marronniers & les châtaigniers fournissent de même des dépouilles abondantes, outre celles des fonds de terre qui les nourrissent. C'est pourquoi, en multipliant ses plants, on multiplie ses richesses: & si le domaine que l'on a, est d'un fonds assez bon ou assez diversifié pour qu'on puisse y avoir plusieurs sortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux plants que l'on pourra: si une espéce manque, l'autre ne manquera point; ou en tout cas, ces fruits saisonniers donnent du moins de tems à autre. On évalue ordinairement à vingt sols de revenu, chaque pied d'arbres fruitiers, l'un portant l'autre, soit châtaignier, noyer ou prunier. Ainsi une terre qui a deux mille pieds de fruitiers, est dès-là de deux mille livres de rente, au dire du Fermier même, sans la valeur des fonds.

Les arbres qui ne rapportent pas de fruits, servent toujours à l'ornement & à l'utilité; & nous voyons, par des exemples fréquens en Normandie, que quelques arpens plantés de chênes, d'ormes ou de hêtres, même de trembles, vendus dans leur tems, valent depuis le quadruple jusqu'au centuple du fonds, & qu'ils font à leur Maître une ressource importante pour l'établissement d'un fils, pour le mariage d'une fille, pour le payement d'une dette qui donneroit

lieu

lieu au décret du bien, &c. Une terre n'eſt point noble à moins qu'elle ne ſoit bien boiſée : le plan eſt toujours d'un produit conſidérable, qui vient tôt ou tard, preſque ſans ſoins, puiſqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'arbre & en ôter le bois mort; & preſqu'auſſi ſans dépenſe, puiſqu'il n'y a que celle du premier achat des plants ; encore épargne-t-on cette dépenſe, en mettant dans un coin de l'héritage, quelqu'arpent de terre en pépinieres qui fourniront de quoi garnir tout le domaine ; enſorte qu'outre l'épargne, on a le plant à ſa commodité, & on l'a sûr & choiſi.

Auſſi-tôt que l'on eſt maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, & à faire d'abord les pépinieres des différens plants convenables, parce qu'ils croiſſent inſenſiblement, & qu'au bout de quatre ou cinq ans on en jouit ; au lieu que ſi on néglige ce tems, cela remet à dix ans. On doit donc planter de tous les plants propres aux différens terroirs du domaine, ſoit futaies, arbres fruitiers, aquatiques ou autres ; en planter le plus que l'on peut, & partout où il peut en venir, ſoit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & foſſés ; même faire quelques touffes ou bouquets de plants, dans les endroits des terres labourables qui ſe trouvent le moins bons ; cela garnit un mauvais terrein, & donne toujours un bel aſpect qui devient abri & reſſource : il faut enfin ſoigner & entretenir ſon plant, en remplaçant ou en faiſant remplacer les morts par le Fermier, que vous obligerez pour cet effet, par ſon bail, d'avoir une pépiniere bien fournie pour l'entretien de vos terres, ou à mettre de nouveaux arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne quelquefois, à la charge d'en fournir un certain nombre de jeunes pour un mort.

Rien n'eſt plus riant, plus agréable & plus eſtimé qu'une maiſon de campagne bien plantée. Les fruits ſont, après le pain, la meilleure nourriture de l'homme ; & il y a long-tems qu'on a prédit que la France manquera de bois. C'eſt pour les rendre plus communs, qu'autrefois nos Rois faiſoient planter des arbres fruitiers, non-ſeulement dans les forêts aux environs de chaque village, mais auſſi le long des grands chemins : on y en voit encore dans bien des Provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc. L'utilité publique s'y trouve jointe à celle du Particulier : le Propriétaire y a des fruits, du bois, des allées qui embelliſſent ſa terre en l'enrichiſſant ; les chemins en ſont plus beaux, plus sûrs, plus aiſés ; le voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, & l'abondance de chaque Particulier fait celle de l'Etat. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le Public, ſi chacun vouloit avoir du plant partout où il peut en avoir.

En un mot, c'eſt le plant, & ſur-tout le plant de futaie qui fait la beauté & la richeſſe d'une terre. Ainſi on doit planter par-tout, dans les rideaux, dans les haies, dans les cours & ravines, le long des chemins, dans les terres aux champs, &c. Un rideau, par exemple, ou le bord d'une haie dont le terrein demeure perdu, s'il a cinq pas de large ſur cinq cens de long, peut ſupporter deux ou trois rangs d'ormeaux, & deux cens ormeaux pour le moins à chaque rang, & ces quatre ou ſix cens ormes au bout de quarante ou cinquante ans qu'ils auront acquis leur groſſeur, ſont vendus environ une piſtole chaque pied ; ce qui vaut ſouvent mieux que le fonds de la terre, outre le produit que l'ébranchage donne pendant le tems de la crûe de ces arbres.

Quels Plants conviennent aux différentes ſortes de Terres.

Il faut planter *ſur des montagnes*, au levant & au midi, des oliviers, des pins, &c.

Au couchant & au nord, des châtaigniers, des pruniers, des cerisiers aigres, des coigners, des cormiers, &c.

Dans des terres fortes, soit plaines ou autres, des pommiers & poiriers, des noyers, des mûriers, des chênes, des ormes, des hêtres, des frênes, &c.

Dans des terres légeres, des cerisiers, des merisiers, &c. de nefliers, cornouillers, des tilleuls, des sapins, &c.

Dans des terres pierreuses, des amandiers, du charme, du hêtre, des ifs, &c.

Dans des terres humides, toutes sortes d'arbres aquatiques & autres dont il sera parlé au Chapitre IV du présent Livre.

Dans les lieux humides, les plants croissent ordinairement plus vite, plus haut, & ont plus de feuilles & de fruits; mais ils n'ont point tant de saveur & de coloris que dans les autres endroits, & ils se gardent moins.

De même pour l'usage des bois, les arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragés, sont toujours tendres, & ne sont bons à employer qu'en menuiserie & non en charpente; mais pour les arbres crus, qui viennent dans des endroits secs & bien frappés du soleil, ils sont toujours durs, & très-bons pour les bâtimens & autres ouvrages de charpente.

Les plants, qui ont été élevés en pépiniere, valent mieux que ceux qu'on trouve dans les bois & buissons, parce qu'ayant meilleur pied, plus de chevelu & les racines plus épatées, ils traînassent davantage sur la surface de la terre & s'y nourrissent bien; au lieu que les autres sont revêches, piquent davantage & avortent souvent. Par la même raison, quand on leve du plant dans des bois, il faut préférer ceux de brin à ceux de souche; & des tiges jeunes & foibles reprennent plus sûrement & avancent autant que de plus fortes.

Les arbres viennent plus vite dans les lieux humides qu'ailleurs; mais ils y durent moins, parce que leurs racines se pourrissent dès qu'elles ont atteint l'eau: c'est pourquoi on les y plante sans fosse & sur motte; il n'en faut excepter que les arbres vraiment aquatiques.

Pour avoir des plants qui bourgeonnent & fleurissent de bonne heure, on ne doit planter que des arbres qui aient la seve hâtive, & qui en aient beaucoup; ce sont ceux qui reverdissent & fleurissent les premiers: tels sont les acacias, les coignassiers, les amandiers, mérisiers, pruniers, & généralement tous les fruits à noyau; & après eux, les bois-blancs, le marronnier d'Inde, le sycomore, &c.

Pour avoir des plants prompts à venir, on ne plante que des arbres dont je viens de parler, & des frênes, des tilleuls, des érables: tous ces plants jettent plus en cinq ans, que le chêne ne fait en dix.

Et encore plus, *pour planter à peu de frais, un bois qui fasse promptement une ombre agréable*, on choisit des arbres qui fassent aisément des racines; tels que sont les saules, les osiers, le peuplier, l'aune; & on en couche des branches en terre tout de leur long: elles pousseront par tous leurs nœuds des rejettons, qui feront autant d'arbres en peu de tems.

Au contraire, *pour avoir de bons plants qui durent long-tems, & qui fassent bien du profit*, il faut planter des chênes, des châtaigniers, des ormes & du charme: tous ces arbres, à l'exception du châtaignier, sont longs à venir & jettent peu; mais ils sont de longue durée & de grand profit.

Arbres toujours verds.

Les arbres toujours verds sont les yeuses ou chênes verds, les liéges, les oliviers, les pins, les sapins, les cédres, les cyprès & tous les arbres résineux,

à l'exception du méléſe ; les palmiers, arbouſiers, mirobolaniers, les vrais ſycomores, le buis, l'if, le ſavinier, le genevrier, le houx, les alaternes & le romarin, ſans compter les orangers, citronniers, myrtes, lauriers, thym, &c. Ainſi on peut jouir d'une verdure perpétuelle, en plantant de ces arbres ou arbriſſeaux en plein vent, en buiſſons ou en paliſſades.

Diſtribution économique des Plants champêtres.

On a pour le couvert & pour le bois, les chênes, ormes, hêtres, tilleuls, frênes, ſapins, &c. On met ces plants de haute futaie en avenues & en routieres ſimples ou doubles, en bouquets confus & en quarrés réguliers, ſoit ſimples, en échiquers ou en quinconces. Les marronniers d'Inde, acacias & ſycomores ne ſont que pour le couvert.

Les oliviers, noyers, châtaigniers, marronniers, pruniers, ceriſiers, mûriers, pommiers & poiriers ſe mettent en vergers & en avenues ou routieres, plus pour le fruit, que pour l'ornement, auquel ils ne laiſſent pas que de contribuer.

J'ai marqué ci devant les terreins propres à chaque ſorte de plant. J'ajoute ici qu'il faut préférer & multiplier les eſpéces qui ſe plaiſent dans le lieu ; & que le long des chemins, pour perdre moins de terre, & pour réſiſter aux inſultes des charois & des paſſans, on plante des noyers, des ormes, des chênes, des hêtres, & des fruits amers ou âcres : mais on doit avoir ſoin que les tiges de ces arbres ſoient hautes, bien foſſoyées & armées de cordons de paille & d'épines, juſqu'à ce qu'elles ſoient en état de ſe défendre.

Les Propriétaires, qui ne tendent qu'à augmenter leurs fermages, ne plantent que des arbres fruitiers, dont le Fermier a tout le profit : d'autres, au contraire, ne plantent que des arbres de futaie, dont l'ornement & le bois n'eſt que pour eux, ſans que le Fermier s'en reſſente. Mais il vaut mieux pour l'un & pour l'autre, qu'il y ait ſur chaque terre, toutes ſortes de plants ; elle en eſt plus vivante, & chacun y trouve ſon compte, d'autant qu'il n'y a point de domaines dont les différentes parties ne ſoient propres à différentes eſpéces de plants : ceux de futaie occupent ordinairement les dehors, & forment l'abri & l'enceinte des fruitiers.

La vraie ſaiſon pour planter, eſt au mois de Novembre, & encore au mois de Février pour les terres humides. On peut continuer de planter tout l'hiver, pourvû que la gelée n'ait pas pénétré plus d'un demi-pied en terre, & qu'il ne tombe ni pluie ni neige pendant qu'on plante. Si la forte gelée ſurprend durant ce travail, il faut couvrir de fumier les racines des arbres qui reſtent à planter ; & quand il aura dégelé, on les mettra en terre.

Il ne faut planter que des arbres jeunes & vifs : les rebuts de pépinieres & tous les plants vieux ou défectueux n'ont que quelques années de vie, qui ſont autant de temps perdu pour les bons plants qu'on auroit mis en leur place.

Il eſt néceſſaire de connoître le terrein & le climat où l'on veut planter, pour n'y mettre que des arbres convenables. Il faut auſſi être ſûr d'où ils viennent, & prendre garde que des plants élevés en vallée réuſſiſſent rarement en campagne, parce qu'ils ſont accoutumés à une nourriture trop humide & à un air trop mou.

On ne doit planter les arbres de futaie dans la campagne, qu'à ſept pieds & demi de l'héritage de ſon voiſin, ſur-tout du côté d'où le ſoleil lui vient à cauſe du tort que font les racines, l'ombre & l'égout des hauts plants, principalement les ifs, les hêtres, les frênes, les chênes & les ormes. Il eſt même à propos de laiſſer environ vingt pieds de diſtance entre ces ſortes d'arbres, & les grains, bâtimens, murs & arbres de moindre tige qu'on veut avoir au-delà, parce que les racines &

les têtes des grands arbres affament les plants d'à côté ; &, pénétrant sous les murs voisins, ils les ébranlent quand ils sont eux-mêmes ébranlés par le vent : mais on peut semer du sainfoin ou du trefle entre-deux.

Dans les endroits exposés aux gros vents, on met des arbres qui ont peu de tête ou beaucoup de racines, comme chênes, frênes & ormes, & on les plante drus, pour qu'ils se soutiennent mieux, & qu'ils donnent plus d'abri aux bâtimens ou aux vergers qu'on veut mettre à couvert. On ne doit même songer à y planter des arbres fruitiers, qu'après avoir eu la précaution de leur former un abri du côté des mauvais vents, par quelques bouquets ou allées d'arbres de haute futaie, ou du moins par quelque forte & double haie garnie de hauts plants qu'on aura fait en douve, huit à dix ans avant que de planter les arbres fruitiers en vergers, herbages, courtils ou clos.

Tout les arbres, qu'on plante pour futaie, se plantent ordinairement debout & sur terre plate ; mais ils viennent plus vîte & sont plus sûrs quand on les plante tout petits *en douve*, c'est-à-dire, horisontalement dans les côtés des digues des fossés qu'on releve exprès pour cet effet : on les y met fort drus sur chaque ligne, & on les garnit d'une contre-haie vive ou seche à l'abri de laquelle ce jeune plant se fortifie, & s'éleve ensuite avec vigueur.

Les fruits à pepins se plantent ordinairement à quinze pieds de distance : on donne deux ou trois pieds de plus d'espace aux fruitiers à noyaux, parce que leurs têtes sont plus larges. L'intervalle des plants dans les terreins sablonneux est de deux pieds de moins que dans les fonds humides, parce que les arbres s'étendent davantage dans ceux-ci. Les arbres de futaie se plantent aussi drus que l'on veut dans les bons fonds, sur-tout quand c'est pour former des bouquets & du couvert : pour profiter de tout le terrein, on observe les alignemens ; & au reste on ne laisse que les espaces proportionnés pour les allées & les autres piéces d'ornement.

L'orme est l'unique arbre de futaie qui souffre volontiers qu'on l'étête, soit en le replantant ou autrement. On l'ébranche souvent & à raz du tronc, pour que la seve recouvre la coupe : il differe en cela des chênes, hêtres, trembles & autres arbres, qui, quand ils sont forts, ne doivent etre ébranchés qu'en y laissant des chicots, pour n'y pas causer de chancre.

Le tems le plus propre pour ébrancher ou élaguer les arbres, est au mois de Février, le risque de la gelée & des grosses pluies qui sont très-dangereuses pour les arbres nouvellement ébranchés, étant alors passé. Le chêne, le hêtre & le châtaignier ne s'ébranchent plus quand leur tige est formée. On fait des coupes réglées de l'ébranchage où tonte des ormes, des tilleuls, des trembles & des peupliers, de même que de la tête des saules & des frênes sauvages.

On peut couper à tête la plûpart des arbres fruitiers, les ormes & tous les bois blancs qui ont le corps solide & sans moëlle : cela se fait souvent pour les rajeunir & les redresser ; mais le chêne & tous les arbres à moëlle ne veulent pas être étêtés. Il ne faut pas même, en élaguant, couper de gros bras aux arbres qui sont dans leur force ou sur le retour, sur-tout du côté des grands vents ; parce qu'outre l'abri qu'on s'ôte, le tronc des arbres s'abreuvant par les grandes plaies qui ne se recouvrent point, ils dépérissent bien vîte & ne sont propres à aucuns ouvrages.

Le frêne est l'arbre de futaie le plus propre à remplacer quelque place vuide ; parce qu'il reprend bien à l'ombre, malgré l'égout des autres arbres. Le charme a le même mérite : l'un & l'autre s'étêtent & s'élaguent comme l'orme.

Il ne faut mettre dans les champs & dans les avenues que des arbres forts & hauts de tige, afin qu'ils résistent mieux aux insultes des bestiaux & des passans. On les prend ordinairement à l'âge de sept ou huit ans, parce qu'ils ont alors quinze à vingt pieds de haut sur huit pouces au moins de grosseur.

Quand on plante des arbres de tige fraîchement étêtés, il faut pour que les chenilles & autres insectes n'aillent pas manger le bourgeon, qui doit piquer à la prochaine seve, faire, à la hauteur des trois quarts de la tige, un cerne de tartre ou de vieux-oing détrempé avec du fiel de bœuf & de la suie, & un autre cerne pareil à un ou deux pieds de terre : l'odeur & la viscosité de ces drogues empêchent les insectes de monter le long de la tige.

Si la gelée, pendant quelques gros hivers, a entamé des arbres, on coupe tout ce qui est gelé, & on va jusqu'au vif, ne fut-il que dans les racines : ils repousseront & donneront de nouveaux arbres au bout de cinq ou six ans, sur-tout les châtaigniers ; mais, pour les pommiers, ils se gelent jusqu'aux racines.

Lorsqu'on abat d'anciens arbres de futaie, pour en replanter de jeunes en la place, il faut y mettre des espéces différentes de celles qui y étoient, comme des hêtres ou des frênes au lieu d'ormes, afin que les sels de la terre soient neufs pour le nouveau plant. On doit aussi observer de ne le point mettre dans les places qu'occupoient les anciens arbres, mais dans de nouveaux trous qu'on fera à côté, quand les anciennes souches & racines seront bien pourries & réduites en terreau : pour cet effet on les étouffe en les couvrant de terre, afin qu'elles ne repoussent point.

La conservation des plants est si importante au bien public, que Dieu même en livrant aux Israëlites la Terre promise, leur défendit de toucher aux arbres fruitiers de leurs Ennemis ; il ne permit à son Peuple choisi d'abattre de ceux de futaie, que ce qu'il en faudroit pour faire les machines de guerre nécessaires à la prise des villes qui voudroient lui résister. *Deut.* 20. C'est aussi ce que nos Guerriers observent encore, autant qu'il se peut, & sauf le droit de représailles. *Grotius.*

Comme les plants sont exposés en campagne à la foi publique, dans les Provinces bien policées il est défendu de les rompre, couper ou briser, de faire aucun délit dans les bois, de scier, charmer, ceinturer, éhouper les arbres, & d'arracher les haies, sous peine de punition corporelle, même de galeres, & de trois cens liv. d'amende, dont les peres & meres sont responsables pour leurs enfans, & les maîtres & maîtresses pour leurs domestiques.

On prétend même, & on pratique dans le Parlement de Rouen, qu'un Seigneur peut planter & continuer des avenues de grands arbres, quoique stériles, dans toute l'étendue de son Fief, non-seulement sur ses terres, mais aussi sur celles de ses Vassaux & Censitaires, & malgré eux, en leur abandonnant les fruits ou l'ébranchage, & la propriété des arbres qui seront placés sur le fonds du vassal, pour les abattre quand ils auront leur âge & perfection : & en cela les Seigneurs de Normandie trouvent que la décoration des terres, & l'utilité générale qu'opere la multiplication des plants, jointes à l'utilité particuliere qu'on en retire par la tonte & l'abattis, surpassent le peu de tort que les arbres font aux terres à grains dans lesquelles on ne plante que fort au large.

Au surplus, voyez pour les bois & futaies, ce qui en sera dit dans la suite de ce Volume, & dans le second Tome, au Traité du Jardinage.

Vergers, Ouches, Courtils, ou Herbages plantés.

Ce sont des clos fermés de murs ou de haies vives, & remplis d'arbres fruitiers à plein vent, *pomaria*. On y recueille beaucoup de fruits, & ils y sont bons, parce que les arbres de haute tige donnent plus de fruits & le donnent plus franc, sur-tout quand le fonds en est bon, bien à l'abri & amendé, comme le sont ordinairement les vergers & courtils de campagne, à cause que les bestiaux, qui en pâturent l'herbe, le fument par leurs urines & fientes. C'est en quoi ces sortes de clos sont de grand profit, parce qu'ils fournissent fruits & pâturages.

On peut y mettre toutes sortes de fruits à haute tige, même pour la table; comme pommiers & poiriers, sur-tout des rambours, reinettes à pigeons, des rousselets, des cerisiers, pruniers, & y entremêler quelques noyers, abricotiers & nesfliers. Les Normands & les Picards plantent la plûpart de leurs courtils de fruits à piler ou à faire cidre.

Tant que le plant est jeune & le terrein peu ombragé, ils le labourent tous les ans; y récoltent des mars & des légumes; &, quand le plant est trop fort pour qu'il puisse venir dessous autre chose que de l'herbe, ils la laissent fortifier pour y mettre leurs bestiaux en pâtures: souvent même ils en font une premiere récolte en foin, quand c'est un fonds humide. Les bons ménagers font parquer leurs bestiaux dans ces pâtures, tant pour s'y nourrir & engraisser, que pour en fortifier l'herbe & le plant par leurs excrémens: on donne la premiere herbe aux chevaux; ensuite on y fait pâturer & parquer les vaches, & en dernier lieu les moutons.

Ce qui regarde les pépinieres & la culture des plants, sera expliqué dans le Tome second au Traité du Jardin fruitier. C'est pourquoi je passe tout-d'un-coup au détail, de nos plants champêtres, d'autant que l'expérience commune y suffit.

Les lieux plantés d'une seule espéce de ces plants, soit fruitiers ou autres, en prennent le nom. Ainsi on dit une cerisaie, un olivet, une châtaigneraie, prunelaie, pommeraie, chênaie, hêtraie ou hêtrillet, ormaie, tillet, sapiniere, frênaie, tremblaie, aunaie, saussaie & oseraie, pour dire un lieu planté de cerisiers, d'oliviers, &c.

CHAPITRE II.

Des Arbres champêtres portant fruits.

Je partage ces plants rustiques en fruitiers à *pépins*, fruitiers à *noyaux*, fruitiers à *coques*, & fruitiers à *glands*. Dans le grand nombre d'arbres que ce Chapitre présente, on doit s'appliquer à multiplier les espéces qui réussissent le mieux dans chaque terrein, & celles qui doivent être d'un meilleur produit: mais, si on plante des arbres qui ne soient bons qu'en fruits. Il n'en faut point mettre au-delà de la consommation qui peut s'en faire: ainsi on sent bien qu'il est inutile de planter de grandes pommeraies dans un bon vignoble, ou de belles cerisaies loin des villes.

Article Premier.

Des Arbres champêtres portant fruits à pepins.

Du Pommier, Pomus; *& du Poirier*, Pyrus.

I. *Qualités*. Quoiqu'il ne s'agisse ici que des fruits rustiques & non pas de ceux qu'on appelle *fruits au couteau*; cependant parmi les pommiers & poiriers qui viennent en pleins champs, il se trouve souvent quelques fruits de table, comme reinettes, rambours, apis, calvilles & rousselets; mais cela est rare. Les pommiers & poiriers de pleins champs sont proprement des plants à cidre; & il est remarquable à ce sujet que ceux qui sont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boisson: ce sont souvent les fruits les plus disgracieux à la bouche qui font le meilleur cidre, sans en excepter les étranguillons, qui sont les pommes sauvages & extrêmement revêches, que les cochons vont manger dans les

bois. Les pommes douces ou ameres ſont pourtant de meilleur cidre que les ſures.

II. *Eſpéces.* Les différentes eſpéces de pommiers & de poiriers champêtres ſont peu importantes ; la plûpart ne ſont même connues qu'entre les Payſans ; &, qui plus eſt, les noms en ſont tous différens & méconnoiſſables d'une Province à l'autre : par exemple, de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurpoix, qui ſont les Provinces de France où l'on plante le plus en pleines campagnes. Les meilleures pommes pour faire du cidre, ſont celles qui ont la chair ferme & beaucoup de ſuc. Les plus communes ſont les pommes d'éroet, rouveau, malingre, muſcadet, rambour, belle-femme, gatelet, clagner, gros-œil, de vert, curtin, groſſe ente, de recque ou roquet, de long, cu-noué ſur & doux, barberie, rougelet & ſandouille. Les courtpendus, paſſe-pommes, francatu, & pluſieurs autres, quoique franches & très-bonnes au goût & à l'odeur, ne valent rien en cidre ; elles ont la plûpart la chair trop tendre, & peu de ſuc.

Les poires, qu'on plante ordinairement en pleins champs, ſont les cirettes, les cariſis, les tahou, l'écuyer, gromenil, muſquettes, conillart, d'angoiſſe, certeau à deux têtes, rouſſeau, bois-jerôme & autres, ſur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de ſuc, & la peau dure.

III. *Deſcription.* Le pommier eſt ordinairement bas, ſouvent tortu ; il jette beaucoup de branchages qui s'étendent en long & en large ; il a la feuille groſſe, cendrée par-dehors & jaune par-dedans ; ſes racines ſont à fleur de terre, & ſon bois eſt nouailleux.

Le poirier a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette : il jette moins de branchages, mais ils ſont bien plus droits, plus puiſſans, & chargent beaucoup plus que le pommier : il a auſſi le bois & le fruit plus ferme, & les racines plus profondes ; c'eſt pourquoi il lui faut plus de terre. Le pommier en général eſt pourtant plus eſtimé que le poirier, & le cidre de pommes plus recherché, plus agréable & plus ſain que celui de poires.

IV. *Terroir.* Le pommier ſe plaît en terre graſſe, & un peu humide, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au-dedans ; il s'entretient fort bien en toutes ſortes de terres fortes, même dans les montagnes, pourvû qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il déſire, & qu'il ſoit expoſé au midi : il n'y a que les terres de pure argille qui ne lui conviennent point.

Le poirier aime les mêmes terroirs que le pommier ; ſi ce n'eſt que, comme le poirier eſt plus ſujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux, pour corriger ce défaut, n'en point mettre en terre ſéche, maigre ou grouetteuſe : il vient auſſi plus aiſément que le pommier en lieu humide ou même aquatique, & en terre argilleuſe.

On peut encore faire cette différence, donner au pommier les endroits qui ſont le plus à l'abri, parce que le poirier eſt plus enraciné, & moins ſujet à être abattu par le vent.

Il ne faut jamais planter ſur la crête des rideaux, mais dans le milieu, afin que le plant, ayant racine de tous côtés, ne ſoit pas culbuté par le vent ou par les eaux.

On entremêle toujours les plants fruitiers de différentes eſpéces de fruits, de hâtifs & de tardifs, afin qu'il y en ait toujours une partie qui réſiſte aux différentes révolutions de tems, auſquelles tout arbre eſt expoſé depuis la naiſſance du bourgeon juſqu'à la récolte du fruit, & que l'on en ait chaque année.

On doit mettre les plants fruitiers à l'abri des gros vents, autant qu'on le peut, en plantant des arbres de haute fûtaie autour des vergers, ou du moins du côté d'où viennent les mauvais vents.

Dans les vallées, le plant dure moins que dans les plaines & montagnes ; mais

aussi il y vient plus vîte & charge davantage : ainsi, s'il faut le renouveller plus souvent dans les vallées, on en a le plaisir & le profit double.

V. *Multiplication.* Le pommier se multiplie principalement par les pépinieres qu'on en fait des pepins de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de pommiers; ou encore de pommiers sauvages de trois ou quatre ans qu'on trouve dans les bois, à qui on coupe le pivot, & qu'on greffe l'année d'après qu'on les a mis en pépiniere; ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin est longue, & le plant qui en vient, veut être greffé & transplanté pour être bon : celui qui vient de rejettons, va un peu plus vîte, mais le fruit en est tardif & de peu de valeur; le meilleur est de le greffer sur pommiers sauvages, ou sur pruniers, pêchers, coignassiers, & principalement sur poiriers.

On a du poirier par les mêmes voies; il est plus long à venir que le pommier : on peut de même en greffer sur des pêchers, des coignassiers & des amandiers, même sur des mûriers. Le meilleur, le plus sûr & le plus prompt, est de greffer le poirier sur quelque sauvageon de son espéce, ou sur coignassier. Ce dernier vaut mieux dans les jardins pour deux raisons. 1°. Parce que les poiriers greffés sur coignassiers portent plutôt que ceux greffés sur francs. 2°. Les pépins, ou francs pivotent ordinairement; au lieu que les coignassiers jettent force chevelu entre deux terres : ensorte qu'ils prennent une plus grande nourriture, qu'ils profitent mieux des amendemens, & qu'ils demandent moins de fonds de bonne terre; mais le coignassier n'est que pour les tiges basses. Ainsi le meilleur, pour les pommiers & poiriers champêtres, est d'avoir des pépinieres de pepins de graine, ou de rejettons & de sauvageons.

Il faut avoir deux pépinieres, l'une de plants fruitiers, & l'autre d'arbres propres en futaie, dans chaque cense, pour peu qu'on ait de plant à y faire ou à entretenir. On fait ces pépinieres, ou de marc de pommes & de poires, de glands, feines, châtaignes & noix, & de billes ou rejettons d'ormes & de peupliers; ou bien on les forme tout-d'un-coup de jeunes plants, pépins ou billes, qu'on achete au millier & au cent dans les pays qui en abondent. On greffe les sujets fruitiers au bout de quatre ans, plus ou moins, selon leur force; deux ans après on les met en place : il n'est rien tel que de trouver tout chez soi. Chaque pépiniere doit être garnie de plants de différens âges, & entretenue sur le même pied, afin qu'il y ait du plant qui résiste à tous les tems, & qu'elle fournisse de quoi remplacer par-tout.

Quand on achete des entes dans une pépiniere, il faut préférer celles qui ont de belles racines, & les bien ménager en levant le plant. Celles qui ont crû dans des lieux humides réussissent rarement dans des terreins secs, à moins qu'elles ne soient puissantes en racines.

Dans les endroits qui n'ont point assez de fond, on plante sur motte, le fumier recouvert d'un pied de gazon; ou bien on creuse en terre des trous larges & profonds, dans lesquels, au lieu du tuf, on met de bonne terre avant d'y planter.

Si les lieux sont exposés aux bestiaux & au passage, on doit avoir soin d'armer les entes de liens de paille qu'on entortille autour de la tige, & on l'environne d'épines & de ronces, pour qu'elles ne puissent pas être écorchées ni ébranlées.

Dans les terres labourables, on plante fort au large; &, afin que la charrue n'approche point trop près des arbres, ce qui enleveroit d'un seul coup de soc une belle ente de quinze années, il faut mettre autour de chaque tige, à un pied & demi de distance de l'arbre, trois pieux de chêne de cinq pieds de long, & gros comme la cuisse, qu'on dispose en triangle, & qu'on enfonce trois pieds en terre;

terre : ces pieux se font respecter, & la charrue va par-tout autour des arbres sans les offenser. On ne seme, ni trefle, ni sainfoin parmi des arbres fruitiers, à cause qu'ils leur font du tort : on les plante fort dru dans les lieux exposés au vent, afin qu'ils se soutiennent mieux.

Dès la seconde année de la pousse des greffes, de peur que le vent ne les fasse éclater, on doit les énfermer au large dans un cercle de pailles ou d'écorce lié au bout d'une latte, qu'on attache par l'autre bout au tronc de l'arbre, au-dessous du collet de la greffe.

VI. *Culture.* Le pommier & le poirier veulent être labourés deux fois l'an leurs premieres années : le poirier aime de plus à être déchaussé jusqu'aux racines, depuis Noël jusqu'à la fin de Janvier : on en ébarbe les racines pendant ce tems ; on y mêle du terreau en le déchaussant ; on tient son pied net, sa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout son corps sans mousse & sans chenille ; & s'il produit du fruit pierreux, après l'avoir déchaussé, on répand sur ses racines de la lie de bon vin vieux tous les jours pendant quinzaine. A l'égard des pommiers, le fumier, sur-tout celui de mouton, même celui d'âne trempé dans l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la poussiere des chemins leur est bonne, de même que la fougere & le chaume, le marc de raisin & de pommes qui sort des pressoirs. Les égouts de fumier & de mares y sont aussi bons, mais un peu trop chauds ; c'est pourquoi on ne les met que dans les plants dont le terroir est humide ou froid. Les amendemens qu'on donne aux arbres doivent toujours être mis en rond, à quelque distance du corps de l'arbre & à fleur de terre ; car c'est principalement de-là que les racines tirent leur subsistance.

Les Curieux font couper aux pommiers & poiriers les branches qui se croisent ou qui foisonnent trop, parce que ces arbres, qui sont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient mousseux & moins fertiles : ils sont fort sujets aux fourmis & aux vers. Il y a des gens qui prétendent que, pour les en préserver, il n'y a qu'à planter auprès un oignon marin, ou leur mettre sur les racines de la fiente de cochon mêlée d'urine d'homme.

Tous les ans au printems il faut nettoyer les brindilles des jeunes entes de quatre ou cinq ans qui commencent à former leur tête ; ensuite écheniller les arbres exactement.

On fait aux entes nouvellement plantées, trois ou quatre incisions dans l'écorce perpendiculairement au tronc : cela ravive la seve, lui donne de l'air & de la force, & fait grossir l'arbre.

Pendant l'hiver, on laboure & on amende le pied de tous les pommiers & poiriers, au moins tous les trois ans ; & en même tems on les déchausse & on les laisse ainsi découverts pendant l'hiver, en cas qu'ils soient dans un fonds de terre où les racines pénétrent en bas ; car si c'est un terrein dur où les racines ne fassent que courir à fleur de terre, il ne les faut jamais toucher au pied, on offenseroit les fibres & traînasses précieuses aux arbres ; il y faut seulement répandre les engrais par-dessus le gazon. On doit sur-tout avoir grand soin d'ôter tous les rejettons qui poussent au pied & à la tige au-dessous de la greffe ou tête des arbres, jusqu'à ce que leurs têtes soit formées : on coupe les brindilles & les branches qui tombent trop bas ; on arrête encore celles qui s'emportent ou qui se jettent trop en dehors, & on coupe toujours tout le bois mort.

Les plants élevés dans un endroit qu'on a coutume de labourer, dépérissent tout-d'un-coup lorsqu'on cesse de le faire : c'est pourquoi il faut, ou continuer toujours d'y labourer, & pour cet effet, planter assez au large, pour que les arbres en épaississant, n'offusquent pas le grain qu'on seme dessous ; ou réparer le défaut de labours par les engrais & les soins, quand on a cessé de labourer dessous.

Si les arbres fruitiers ſont plantés dans des herbages on a ſoin d'y faire parquer les vaches de tems en tems, comme je l'ai dit, pour renforcer le plant & l'herbe.

La fiente & le parcage des moutons, ainſi que les eaux de fumier & de mare, ſont excellens pour les arbres mouſſeux qu'on n'a point voulu ou pu émouſſer avec un couteau de bois, ou avec le dos de quelqu'inſtrument de fer; car c'eſt l'humidité du terrein ou les gros brouillards qui cauſent la mouſſe aux arbres.

Comme la vieilleſſe & la ſéchereſſe font ſouvent mourir aux arbres quantité de branches, il faut toujours couper & échicoter juſqu'au vif, en hiver ou au printems, tout ce qu'on trouve de bois mort, ſur-tout au pommier, prunier, pêcher & abricotier; il faut faire de même du bois gelé, pour que le mal ne gagne pas le reſte de l'arbre.

On greffe en fente aux branches, les forts pommiers & poiriers qui ſont d'une mauvaiſe eſpéce, ou qui rapportent peu; de cette façon ils font en peu d'années une nouvelle & forte tête.

VII. *Cueillette*. Les pommiers & poiriers commencent à rapporter à la troiſiéme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme: le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le pommier. Ces deux ſortes de plants ſont ſaiſonniers comme le noyer, le châtaignier & l'olivier, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les deux ou trois ans abondamment: ils ſont quelquefois chargés extraordinairement deux ou trois années de ſuite; on ne les a guères vû être ſtériles pendant tant de tems, comme le châtaignier & le noyer.

Les pommiers & les poiriers fleuriſſent tous au printems; mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier: cependant le pommier eſt plutôt mûr; on le dépouille vers la Sainte-Croix en Septembre, & le poirier quinze jours plus tard, ſouvent même après les premieres gelées, ſuivant la qualité du plant. On remarque dans preſque tous les fruitiers champêtres, que ceux qui fleuriſſent plus tard, ſont ceux qui mûriſſent plutôt.

VIII. *Uſages*. On tire du pommier & poirier, du fruit & du bois. L'uſage de ces bois ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce du bois. Quant aux pommes & aux poires, on les trie pour en faire le pommé & le poiré, comme nous le dirons au Chapitre des Boiſſons; & l'on réſerve quelques-uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les mettre en compote pour le ménage: on en fait auſſi des pommes & poires tapées. Les fruits au couteau, comme reinettes, callevilles, pigeons & rouſſelets, ſe gardent dans la fruiterie ou autre lieu bien clos, qui ne ſoit, ni trop chaud, ni trop froid; mais ceux de ces fruits qui ſont crûs dans les vallées ou autres lieux humides, ſont bien moins de garde que ceux de montagnes ou de plaines: il faut auſſi prendre garde s'ils ont été cueillis à la main. Il n'y a que les fruits à faire du cidre, qu'on abat à coups de gaules, ou en ſecouant les branches; ou bien on les laiſſe mûrir aux arbres, juſqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes. On les laiſſe quelque huitaine ſur l'herbe, où on les met en monceaux, pour qu'ils achevent de ſe nourrir & de ſe perfectionner. Ceux qui tombent avant la fin d'Août, & qu'on appelle en Normandie du *grouin*, ſe mettent à part pour en faire du cidre de primeur. Les fruits verds, gelés ou pourris ne ſont bons que pour les cochons.

Du Coignaſſier, Cydoneum.

I. *Uſages*. Le coignaſſier eſt un arbre très-utile dans les champs & dans les jar-

dins ; son fruit se mange crud, cuit & confit : on en fait du cotignac, de la gelée, de la pâte, du vin, des syrops & autres compositions : cet arbre est un sujet banal, sur lequel on greffe toutes sortes de pommiers & poiriers ; ils y réussissent à souhait, & les fruits en sont considérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, sur-tout le fruit beurré. Le coignassier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboisier, fait son fruit à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses, aux mois de Mars & d'Avril : cependant le poirier greffé sur coignassier, ne porte le sien que sur les branches d'un ou de deux ans.

II. *Espéces*. Le coignassier ressemble assez au pommier ordinaire, mais il a la feuille plus petite, plus unie, plus épaisse, plus dure & plus blanche à l'envers ; il jette une fleur blanche, & a cinq feuilles comme le rosier sauvage : il ne croît jamais haut, & son fruit fait pencher ses branches vers la terre.

Il y a trois sortes de coignassiers, comme de coings. L'un s'appelle *coignier*, & c'est le pommier de son espéce : il a la feuille ronde & petite ; le bois bas & mince, & peu uni ; l'écorce grise, tirant sur le blanc ; les branches fourchues, & le fruit petit, plat, rond à peu près comme la pomme, moins jaune & plus tardif que les autres coings, & peu en usage. Quelques-uns appellent cet arbre *coignassier sauvage* ; il croît effectivement dans les lieux pierreux : on ne peut l'employer tout au plus qu'à greffer quelques pommiers, le poirier n'y réussit pas, parce que sa nature n'y est pas conforme, & que sa seve est trop revêche.

La deuxiéme espéce de coignassier est le poirier-coing : il a l'écorce plus noire & velue, la feuille beaucoup plus large, les branches plus droites, & le fruit plus gros & moins pierreux que le coignier. Les greffes de poirier y réussissent fort bien, parce que la seve y est conforme, & qu'elle y monte toujours avec abondance sans faire le bourrelet, comme font ordinairement les greffes entées sur coignassier-pomme.

La troisiéme espéce de coignassier est encore meilleure : elle se connoît à son fruit, qui est plus long & plus gros que celui des deux autres ; à son écorce, qui est plus nette, plus noire & plus claire ; & à sa feuille, qui est plus longue & plus grande. Si l'on greffe un pied de cette bonne espéce, & un autre pied de l'espéce précédente, celui-ci ne grossira pas à proportion de la greffe ; il se formera un nœud en façon de bourrelet dans la jointure de la greffe, ce qu'on appelle un *cul-de-poule* ; au lieu que l'autre se liera parfaitement à la greffe, & ils grossiront également ; ce qui prouve que cette troisiéme espéce de coignassier est la véritable, & qu'elle a la seve plus douce, plus abondante & meilleure pour le poirier : c'est pourquoi on n'en aura que de beaux, si l'on greffe de bons fruits sur cette bonne espéce de coignassiers.

III. *Lieux*. Les meilleures espéces de coignassiers viennent de Nivernois, d'Orléans & de Lyon : ceux de Portugal sont aussi fort beaux, mais très-sujets à la coulure.

Le coignassier aime les lieux froids & humides ; & si on le met en terroir sec ou argilleux, on doit le secourir par les arrosemens, & lui labourer le pied au soir, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication*. Le coignassier se multiplie par pepins, par boutures, par rejettons & par provins.

1°. On peut élever du plant de coignassier, en en semant des pepins sur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons, qu'on arrose & qu'on sarcle avec soin pendant environ un an, que ces jeunes plants sont assez forts pour être transplantés & gouvernés en pépinieres, comme nous le dirons au Traité du Jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, est de les élever de bouture.

Pour cet effet, il faut planter de gros pieds de coignassiers de la bonne espéce, à quatre pieds les uns des autres, & au mois de Mars, en nouvelle lune, les couper à un pouce de terre, afin qu'ils jettent quantité de nouvelles boutures, qu'on ne doit, ni éplucher, ni émonder pour ne les point altérer; mais, après qu'elles auront poussé environ un pied & demi de haut, on doit les buter, d'un pied de hauteur, de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jetter des racines plus promptement.

L'hiver suivant, si ces petits coignassiers ont des racines, on peut les lever, quelque foibles qu'ils soient, pour les planter en pépinieres; mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les souches d'un peu de terre pendant l'hiver, & au mois de Février les découvrir, afin qu'elles repoussent de nouvelles boutures, pour les buter ensuite comme les premieres; de cette sorte on aura toutes les années quantité de bons plants.

3°. On peut encore élever des coignassiers par le provignement dans les bonnes terres, en couchant leurs branches pendant l'hiver dans des rayons, comme la vigne: elles provigneront à merveille; & quand les provins auront pris des racines assez fortes, on les coupera pour les séparer de leurs meres-branches, & on les transplantera ensuite. Un coignassier ainsi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la deuxiéme année.

Ou bien, pour faire une bonne mere-coignasse, choisissez un beau & vigoureux coignassier; plantez-le à l'écart dans un jardin ou autre bon fonds; coupez son tronc à six ou sept pouces de terre, depuis le quinze Février jusqu'au six ou sept Mars, afin que le coignassier ainsi étêté, pousse quantité de jets, à cause que sa seve commence à s'émouvoir dans ce tems, & continue avec force jusqu'au vingt-cinq Juin qu'elle cesse: alors coupez tous les nouveaux sions à cinq ou six pouces du tronc, ils en produiront eux-mêmes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun; ce qui est d'une très-grande utilité.

V. *Culture.* Comme le coignassier sert de sujet pour greffer toutes sortes de poires, & même de pommes, on le greffe lui même sur différens sujets, comme poirier sauvage & aube-épine; mais le poirier vaut mieux, parce qu'il a la seve plus douce, plus abondante & plus conforme à celle du coignassier. On le greffe ordinairement en fente sur la fin de Février, ou pendant tout le mois de Mars: on le plante aussi en nouvelle lune, au mois de Février ou au mois de Novembre, suivant que le terrein dans lequel on le met, est humide ou sec.

Au reste, il vient sans façons, & on en voit tous les jours dans des haies en pleine campagne, qui sont chargés de bons & beaux fruits. Il est pourtant bon de lui donner quelques labours, & de le sarcler au pied dans les commencemens: quand il languit, il faut l'arroser de lie d'huile mêlé d'autant d'eau, ou bien de chaux vive & de craie détrempées.

Le coignassier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboisier, fait son fruit à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses, aux mois de Mars & d'Avril; & cependant les poiriers greffés sur coignassiers, ne font du fruit que sur les branches produites un an ou deux auparavant.

VI. *Cueillette.* Le coignassier ne mûrit qu'en Octobre; son fruit aime à être frappé des gelées, & on ne le cueille que le plus tard que l'on peut, & quand il approche de la couleur d'or: alors on le cueille par un beau temps & en décours; on ôte le coton qui le couvre, & on le met dans un lieu sec sur le sable, ou bien on le fait sécher au soleil sur des claies; & si l'on veut qu'il se garde au-delà de Noël, on le met dans de la lie de vin. Il ne faut pas mettre de coing auprès des autres fruits, parce que son aigreur & son odeur les gâtent. La maniere de faire le vin de coing sera expliqué au Chapitre du Vignoble de Bourgogne.

Du Mûrier, Morus.

I. *Utilités*. Le mûrier eſt un arbre fort beau & fort utile dans une maiſon de campagne ; ſon fruit eſt ſemblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, verd d'abord, puis rouge, & noir quand il eſt mûr ; il jette quantité de jus couleur de ſang, il charge beaucoup, il eſt agréable & ſain : on en mange long-tems, & on en fait de bons ſyrops pour les maux de gorge. Le bois de mûrier eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages comme l'orme, & réſiſte à l'eau comme le chêne ; ſon écorce ſert à faire des cordes, des étoffes, & à teindre ; il ne ſouffre, ni venin, ni inſecte : on l'ébranche & on l'étête ſans l'endommager ; ſes racines ne ſont point ſujettes à la pourriture ; ſes feuilles, outre le bel & ſain ombrage qu'elles fourniſſent, donnent la nourriture des vers à ſoie, d'où l'on peut tirer beaucoup de profit ; elles ſont bonnes auſſi pour engraiſſer toutes ſortes de beſtiaux, de même que les mûres, qui engraiſſent merveilleuſement la volaille, & dont toutes les bêtes ſont très-friandes ; les hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans, s'en nourriſſent : on en fait des confitures liquides ; elles guériſſent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange ſeules à jeun, & entrent dans quantité de remédes.

II. *Eſpéces*. Le mûrier jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; ſon bois eſt jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple ; ſes racines ſont peu profondes, & s'étendent à fleur de terre, quoique groſſes, ſur-tout celles de mûrier blanc ; ſes feuilles ſont fort dentelées, vont en aiguiſant, & il y en a qui ont la forme de feuille de vigne. Cet arbre hait ſur-tout le froid : on l'appelle l'arbre *ſage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, après que tous les froids ſont paſſés, & qu'il quitte ſes feuilles de bonne heure & aime l'abri.

Comme il y a trois ſortes de mûres, les noires ou rouges, les blanches & les mûres ſans pepins, il y a auſſi trois ſortes de mûriers : celui qui porte des mûres ſans pepins eſt plus rare & plus curieux qu'utile ; pour en avoir, on n'a qu'à greffer du mûrier noir ſur un figuier.

Le mûrier blanc ne ſert, pour ainſi dire, qu'à la nourriture des vers à ſoie, à cauſe de la tendreté de ſes feuilles ; elles ſont, comme ſon écorce, d'un vert naiſſant tirant ſur le blanc ; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *mûrier blanc*. Cette eſpéce jette davantage & eſt plus hâtive que le noir ; mais auſſi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc plus puiſſant, la feuille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroirs*. Les terres noires, douces & légeres ſont les meilleures pour les mûriers ; ils viennent auſſi parfaitement bien dans celles qui s'arroſent, & ſur le bord des ruiſſeaux & des rivieres. On prétend même qu'ils réuſſiſſent dans toute terre propre à planter la vigne ; & quoique de leur naturel ils aiment l'air chaud, ils viennent cependant aſſez bien par-tout, même expoſés au nord, pourvû qu'ils ſoient dans une terre graſſe & à l'abri du vent. Ils ſe plaiſent mieux dans les baſſes-cours que dans les jardins, parce qu'ils ſont ſujets à couler : ils veulent être bien labourés, bien fumés, & tenus nets de bois mort & de mouſſe.

IV. *Multiplication*. Le mûrier vient par pepins, par boutures, par rejettons, & par provins ou marcottes. Comme il naît franc, & qu'il jette beaucoup de branchages & de rejettons, il eſt fort aiſé de le multiplier, non-ſeulement de boutures, mais même de plants enracinés & de marcottes, qui ſont les voies les plus courtes & les meilleures.

1°. *Greffe.* On greffe le mûrier, ou de sa propre espéce quand on veut la renforcer, ou sur le mûrier blanc, qui est réputé le sauvageon du mûrier, ou encore sur le figuier, pour avoir des mûres plus hâtives & plus grosses; & quelquefois sur le châtaignier, sur l'orme, qui le fait croître fort grand, & qui jette des boutures de toutes parts; sur le tilleul, qui en jette moins, mais qui nourrit mieux son fruit; sur frêne, alizier, sur pommier ou poirier sauvage, sur cormier & peuplier. On greffe ordinairement le mûrier en écusson au mois de Mai.

2°. *Pépiniere.* La voie du pepin est fort longue, quoique ce soit peut-être la plus sûre. Dans les pays chauds, on fait des pépinieres entieres de pepins. Pour avoir de la graine de mûrier, on choisit des mûres qui soient en parfaite maturité, c'est-à-dire, qui soient prêtes à tomber en secouant l'arbre. On en extrait la graine en faisant fermenter les mûres pendant quelques jours dans un baquet; on y jette de l'eau, & on les presse ensuite avec les mains, pour en faire sortir la graine; la bonne tombe au fond, & la mauvaise surnage.

Lorsqu'on veut envoyer de cette graine dans quelques endroits éloignés, on doit la faire sécher; mais on prétend qu'elle réussit mieux quand elle est semée aussi-tôt: ce qui est certain, c'est ce qu'il faut au moins quinze jours à celle qu'on a fait sécher pour lever, & que l'autre leve ordinairement en huit.

Il est nécessaire que la terre où l'on seme la graine de mûrier soit douce par elle-même; il est bon aussi qu'elle soit préparée quatre mois avant de la semer, avec du terreau bien consommé qu'on y aura mêlé, en observant de la bécher plusieurs fois dans cet espace de tems. Quand la terre est en état, on y forme des planches de quatre pieds de largeur, & on y pratique un sentier d'un pied entre-deux, afin de pouvoir arroser facilement & arracher les mauvaises herbes avec les doigts, de crainte d'endommager les jeunes plantes, encore trop tendres pour se servir de la beche: on trace des rayons sur ces planches de quatre en quatre pouces; & si la terre est seche, on les arrose légérement avant de semer la graine, qui se seme comme celle de laitue: c'est ordinairement au printems, quoiqu'on pourroit la semer en toutes sortes de saisons, pourvû qu'on prît les précautions nécessaires pour la garantir, lorsqu'elle est levée, des grandes chaleurs & des grands froids. Elle est pourtant sujette à pourrir quand on la seme dans le mois de Mars.

Aussi-tôt que la graine est semée, on doit la couvrir de l'épaisseur de quatre lignes avec du terreau bien fin, & l'arroser légérement, deux fois par semaine, & même plus souvent, si la sécheresse est grande. Il faut aussi avoir soin de la couvrir avec des paillassons ou des feuillages, pour la garantir des grandes chaleurs & des grands froids.

Le jet de la graine qu'on nomme *pourette*, ne se leve qu'au bout de deux ans quand elle a été semée au printems; mais pour celle semée en été, on la leve au bout d'un an & demi, ayant attention, pendant cet intervalle, d'en bécher souvent la terre, & d'arracher les mauvaises herbes, qui l'empêchent de profiter. Toute sorte de terrein peut servir de batardiere à la pourette, pourvû qu'il ne soit pas aquatique, que la terre en soit franche & non glaiseuse, & qu'il soit, autant que faire se peut, à l'abri du vent de bise, & à l'exposition du soleil. La terre en doit avoir été bien fumée & labourée à la beche.

Quand on leve la pourette pour la mettre en batardiere, il faut lui rafraîchir les racines, lui couper la pointe de son jet, & ensuite la planter en échiquier à deux pieds de distance l'une de l'autre; pour cela on fait un trou à chaque place où l'on doit planter, avec un plantoir d'un pouce de diamètre, on lui donne un pied de profondeur, on plante la pourette, & l'on joint parfaitement

la terre au pied. Il est nécessaire d'arroser la batardiere, au moins une fois en huit jours, s'il fait chaud, d'en arracher avec la main, de tems à autre, les herbes, & d'en labourer la terre avec la beche trois fois par an, au printems, à la fin de Juin & en Septembre. On ne doit commencer à émonder le jeune plant qu'à l'âge de trois ans, c'est-à-dire, un an après qu'il a été mis en batardiere; après quoi on en coupe tous les ans, au mois de Mars, les fausses branches & tout ce qu'il y a de petits rejettons, & on ne laisse que celles qui sont nécessaires pour former un bel arbre. Les plants qui ne viennent pas bien, doivent être coupés au pied, dès l'âge de trois ans avant la seve; & s'ils ne poussent pas vigoureusement, il faut les arracher.

Lorsque les mûriers ont acquis une grosseur raisonnable, & cinq à six pieds de hauteur, qui est ordinairement au bout de quatre à cinq ans, suivant qu'ils ont poussé, on les transplante à demeure, après en avoir taillé les racines & coupé une partie des branches. Il y a pourtant des personnes qui pensent qu'il est inutile de couper les branches; ils disent qu'en ayant planté avec toutes les leurs, ils ont parfaitement réussi, & que cela ne peut être nécessaire qu'aux arbres qui viennent de loin, & qui ont souffert.

Pour planter les mûriers à demeure, on fait des trous de quatre pieds de large sur trois de profondeur, un ou deux mois avant, afin de donner le tems à la terre d'être bien préparée. On les éloigne les uns des autres d'environ vingt pieds dans les terres grasses, & de douze à quinze dans les maigres, à cause que cet arbre jette beaucoup de branches; & on observe de ne point faire ces trous en face l'un de l'autre, mais qu'un d'une rangée soit placé vis-à-vis le vuide d'un autre, pour que les arbres aient plus d'air. Quoique les trous que l'on fait soient profonds, ce n'est pas à dire pour cela, qu'on plante les mûriers bien avant; on ne les met en terre qu'un pied environ au-dessus des racines, & on remplit le surplus avec de la bonne terre que l'on prend sur la surface d'un champ qui a été labouré, & qui est purifié par les influences de l'air, ou avec de bon terreau bien consommé: on pose l'arbre sur cette terre ou terreau, & on en garnit aussi les racines que l'on arrange proprement avec la main, afin qu'elles ne s'entretouchent point. Quand elles sont bien couvertes (ce qui est nécessaire, car on dit que le moindre air est capable d'y mettre la gangrene) on foule cette terre & on acheve de remplir le trou avec la terre qui en a été tirée, laissant une rigole autour des arbres, pour recevoir l'eau des pluies & les arrosemens qu'on leur donne, si c'est au printems qu'on les plante; car c'est en Mars ou en Décembre qu'on fait ces sortes de plantations. Au lieu de terreau ou de terre prise d'un champ labouré, il y a des gens qui mettent au fond du trou du chaume, ou de la paille, & une couche de terre neuve par-dessus, sur laquelle ils placent l'arbre; ensuite ils couvrent les racines de la même terre, puis ils mettent une autre couche de chaume par-dessus, & ils achevent de remplir le trou avec la terre qu'ils en ont tirée: l'arbre s'affaisse avec le chaume qui pourrit & qui lui tient lieu de terreau.

Quand on plante les mûriers, peu de tems après les avoir arrachés, il ne faut que rafraîchir un peu le bout des racines, & retrancher tout ce qui a été endommagé; mais s'ils ont resté plusieurs jours sans être replantés; il est nécessaire de couper un peu plus de racines, après quoi on les met tremper quatre ou cinq heures dans l'eau, puis on les met en terre. On doit prendre garde, en arrachant les jeunes plants de la batardiere, d'en endommager les racines.

La premiere année que les mûriers sont plantés à demeure, on les arrose de tems en tems; on leur donne trois labours par an, & on ébranche le bois sec & mort; puis, de trois ans en trois ans, on les fume pour en avoir plutôt du fruit.

3°. *Boutures.* A la mi-Octobre, ou pour le plus sûr, à la fin de l'hiver, on choisit sur un mûrier de bonne espéce & bien vif, des branches des plus unies & des plus droites, de la longueur d'un pied & demi, & on les coupe net. Il est bon qu'il y ait un peu de bois de deux ans, parce qu'il reprend mieux que le nouveau bois qui est sujet à pourrir.

Pour que la fraîcheur fasse reprendre ces boutures plus vîte, on les plante à l'ombre, en terre grasse & bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, & longues d'un fer de beche, au fond desquelles on met un peu de terre plus fine, afin que les boutures y fassent plutôt du chevelu. Avant de les planter, on leur fait avec le couteau, à l'extrémité d'en bas, une entaille en croix, de la longueur de deux travers de doigt, & on y met quelques grains d'avoine pour qu'elle ne se referme pas, & que les boutures prennent plus vîte. Il faut les poser un peu en pente dans la rigole, & en les recouvrant, presser aussi un peu la terre, afin que le plant s'y lie mieux. Il n'y a point de mal de l'arroser aussi-tôt, & de tems en tems pendant les chaleurs. Bien des gens font ainsi des pépinieres de mûriers de boutures.

4°. *Rejettons.* Le mûrier jette beaucoup de rejettons du pied; mais pour en avoir plus commodément & plus abondamment, il faut coucher en terre quelque bon mûrier, en découvrant toutes ses racines d'un côté; & de l'autre, qui est celui par où l'on veut abattre l'arbre, lui couper ses plus grosses racines à un pied du tronc; ensuite faire une espéce de rigole & une fosse au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher; puis le couvrir de bonne terre & le buter par-tout, en étendant les branches de tous côtés, & n'en laissant sortir que les petits bouts. On fait ce travail immédiatement après la chûte des feuilles de l'arbre. Sur la fin du printems on y donne un léger labour, pour remplir les fentes de la terre, & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. De cette maniere, on en aura bientôt une grande quantité qui seront bons à transplanter quand ils auront un bon pouce de grosseur; & pour qu'ils viennent à plaisir, on n'aura qu'à y mettre tout autour de la tige, de la meilleure terre de son jardin, qu'on soutiendra avec des petits pieux fichés en terre tout autour & à deux pieds de chaque tige, pour leur donner de la fraîcheur en été.

Si on veut continuer à élever du plant sur ce même arbre couché, on n'aura qu'à le découvrir après que tous les sions en auront été ôtés, & il en jettera de nouveaux dont on profitera encore.

Si on veut même rétablir l'arbre en son premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuyer avec quelque fourche de bois: il reprendra, & sera du moins aussi agréable qu'auparavant; mais il faut l'étêter entiérement à deux doigts près du tronc.

De même, si le vent abat quelques mûriers, on ne doit pas pour cela les compter perdus, quelque gros qu'ils soient; mais on fait un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées: on en coupe tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de grosses éclatées; ensuite on ébranche tout l'arbre jusqu'au tronc, n'y laissant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus grosses branches qui formeront la tête de l'arbre; puis on le releve bien droit, on remplit le trou de gazons hachés, & de la meilleure terre qu'on peut trouver, on la foule bien, & on appuye l'arbre du côté de sa chûte.

5°. *Marcottes.* Au mois de Mars, quand tous les froids sont passés, & avant que le mûrier commence à bourgeonner, on en fait passer une jeune branche dans un mauvais mannequin, qu'on emplit ensuite de bonne terre & qu'on attache à l'arbre, afin que le vent ne l'agite point: on l'arrose dans les grandes chaleurs, & on le garnit de terre. Au bout de l'année, les branches emmanequinées ont

ont assez de chevelu pour être séparées de leur mere. C'est pourquoi, au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, on les coupe & on les transplante avec leurs mannequins, même dans l'endroit où ils doivent rester jusqu'à leur mort. Il ne faut point étêter les marcottes, pour qu'elles forment une belle tige : ce qui est différent des mûriers, dont on coupe le bout quand on les transplante.

Pour marcotter sans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied d'un mûrier dans une fosse profonde d'un demi-pied, & longue d'un pied, ensorte que le reste du jet soit hors de terre : ce qui est enterré, étant un peu foulé, & ensuite arrosé de tems en tems, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture*. Le mûrier aime beaucoup les labours & le fumier, mais il n'aime point à être battu des vents ; il ne porte point de fruits quand on lui ôte ses feuilles : il faut le tenir net de tout bois mort & de mousse, &, s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites & endommagées, on doit les couper sans hésiter, quelque grosses qu'elles soient, il en repoussera de plus belles & plus vîte.

VI. *Fruits*. Le mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en Mai, & il donne ses fruits en Août & Septembre : on ne mange que les mûres noires ; on les cueille à la main avant le lever du soleil, à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire, qu'elles noircissent : elles ne sont point de garde, & on ne peut les conserver quelque tems, qu'en les mettant, dans leur jus, dans quelque vaisseau de verre bien bouché.

Il a été dit ci-devant, page 435, quelque chose sur le mûrier, en parlant de la nourriture de vers à soie : on peut encore y avoir recours.

De l'Arbousier, Arbutus.

L'arbousier est un petit arbre assez semblable au coigner par sa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & qui jette de grandes & fortes branches : sa feuille est moyenne entre celle du laurier & de l'yeuse : elle est un peu épaisse, plus pâle que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre. Cet arbre est verd toute l'année ; son tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée ; ses branches & ses rameaux sont fort gros & unis : il fleurit en Juillet & Août ; ses fleurs, qui sont petites, blanches, & semblables à celles du muguet, se tiennent ensemble comme des raisins, n'ont qu'une seule queue, & ne sont point composées de feuilles ; mais elles sont creuses & caves comme un œuf vuide, ayant la bouche ouverte : le fruit qui en naît, s'appelle *arbouse* ; il est rond & gros comme une prune, sans noyau, verd au commencement, puis jaune & enfin rouge, & assez semblable à la fraise dans sa maturité, quoiqu'il soit fort âpre au goût : il est une année entiere à mûrir, & il demeure sur l'arbre jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venue & sortie.

L'arbousier est très-commun dans les collines & dans les bois du Languedoc : il vient aisément ; ses feuilles servent à la préparation des cuirs ; mais son fruit est peu d'usage, parce qu'il est fort âcre & qu'il fait mal à l'estomac & à la tête : les grives & les merles en sont friands. On peut écussonner l'arbousier sur le noyer, & le noyer sur l'arbousier, & le fruit en sera mixte.

Article II.

Des Arbres champêtres portant fruits à noyau.

Ces arbres demandent en général une terre bien meuble, un terrein léger, & plus de chaleur que d'humidité.

Du Cerisier, Cerasus, *& du Merisier*, Cerasus silvestris.

I. *Espéces.* Le mot de cerisier est un mot général qui comprend les vrais cerisiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers & même les merisiers.

Il y a plusieurs espéces de vrais cerisiers, soit hâtifs ou tardifs, à longue ou courte queue, même de blancs. La cerise *hâtive*, & celle qu'on appelle *coulars* ou cerise de *Montmorency*, sont les meilleurs plants.

Les *guignes* sont blanches, rouges ou noires, & elles paroissent les premieres entre les fruits rouges : les meilleures viennent du Maine, où l'on en fait sécher au four & mettre par bouquets.

La *griotte* est une grosse cerise noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre qui a le bois plus gros, & la feuille plus large & plus brune que les autres cerisiers.

Le *bigarreau* est une autre espéce de cerise plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en mûrissant : ce fruit est pourtant assez bon & estimé, quoiqu'il soit sujet aux vers, & qu'il ait peu de chair.

Le *cœuret* est une espéce de bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé : son bois est plus gros & sa feuille plus large.

Le *guindolier* est fort commun en Languedoc, en Gascogne & au pays d'Aunis : c'est un bel arbre qui s'éleve & qui prend telle forme que l'on veut, comme le griottier ; sa feuille est plus petite, brune, courte & plus ronde que pointue ; les guindoux sont très-doux & agréables, plus gros que les griottes, & moins noirs, tant en-dedans qu'en-dehors.

Le *merisier*, qu'on appelle en quelques pays *feches*, naît communément dans les bois ; il devient gros & de belle tige ; il a le bois dur, & néanmoins sonore ; l'écorce blanche, lisse & unie : son fruit, qui est blanc, rouge ou noir, est peu de chose, mais on ne laisse pas que de le manger à la campagne ; on en fait aussi du ratafiat : en automne, ses feuilles, avant de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a deux sortes de merisiers, le *simple*, & le merisier à *feuilles doubles*, qui sont si belles & si grandes, que le printems en a peu de pareilles. La fleur du cerisier n'est pas si estimée que celle du merisier, parce qu'elle s'ouvre moins, qu'elle n'est pas si blanche ni si large, & qu'elle a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Le merisier sert principalement à recevoir des greffes de cerisiers : il a beaucoup de seve & de force, & il ne réussit qu'en plein vent. Le merisier à fruits noirs est le plus indocile pour la greffe ; & celui à fruits blancs est le plus traitable. Au surplus, voyez dans le Tome second ce qui en sera dit au Livre qui traite du Jardinage.

II. *Terroir.* Toutes ces différentes espéces de cerisiers demandent une terre légere, seche & sablonneuse, pour être d'un meilleur rapport ; dans les terres franches, grasses ou humides, elles sont plus sujettes à couler ; le fruit y est pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il est d'un moindre relief.

III. *Multiplication.* 1°. On peut élever toutes sortes de cerisiers & de meri-

siers, de noyaux qu'on seme à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver : on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorsque la plus grande force de la seve est passée ; ou dans la deuxiéme année, s'ils sont trop foibles.

2°. Ou bien, comme tous les cerisiers & merisiers poussent du pied beaucoup de rejettons, on leve ces rejettons & on en fait des pépinieres.

3°. Ou bien encore on prend des merisiers dans les bois, (on y en trouve tant qu'on veut) & on y greffe quelque bonne espéce de cerise. Les merisiers valent mieux pour la greffe que les cerisiers, sur-tout pour les bigarreaux & pour les guignes : ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils font de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les merisiers ont la seve plus forte, plus abondante, & que les cerisiers poussent du pied quantité de rejettons qui absorbent la seve de l'arbre.

Cependant le plant de cerisier est meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes ; parce que, comme le griottier fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, il charge davantage sur le cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa seve n'est pas si abondante que celle du merisier.

J'ai même déja dit qu'il y a du choix à faire aux merisiers avant de les greffer : il ne faut point enter sur ceux qui portent des fruits noirs, parce qu'ils ont la seve moins douce & moins nourrissante. Les merisiers rouges ont le fruit amer ; leur tige ne grossit presque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la seve plus aigre & plus revêche ; mais, comme ils traînassent moins en terre, & qu'ils poussent plus haut que les cerisiers, on les met ordinairement en bordures pour donner de l'abri aux cerisaies ; &, quoique, sur toutes les branches d'un merisier, qu'on aura greffé en *fente* aux branches, il n'y ait souvent que deux ou trois greffes qui prennent, c'en est assez, parce qu'elles servent à greffer le reste en *approche*.

On peut encore greffer des cerisiers sur des pruniers & des cormiers. On en éleve aussi de simples boutures. On les greffe en fente ou en écusson : mais le merisier réussit mieux en fente qu'à l'écusson.

IV. *Culture*. Les cerisiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé ; mais il faut leur ôter avec soin les branches seches & les rejettons : ils se plaisent dans des trous & à être souvent béchés ; &, pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arroser souvent leurs racines d'eau chaude.

V. *Fruits*. On cueille toutes les cerises à mesure qu'elles acquierent à l'arbre leur véritable couleur ; c'est la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, à cause des différentes espéces qui se succédent : on les mange fraîches & seches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraîches, &c. Voyez au Chapitre du Vignoble de Bourgogne, Tome second, la maniere de faire du vin de cerises aigres.

Du Prunier, Prunus, *& du Prunelier*, Spinus.

Le prunier est de tout pays, il vient aisément, & pullule beaucoup ; souvent même il gagne jusqu'à l'autre côté du mur contre lequel on l'a mis.

I. *Espéces*. Le prunelier est le prunier sauvage, qui est épineux & qui croît parmi les ronces & les épines : il y en a de plusieurs espéces, tant arbres qu'arbrisseaux, & il y en a même qu'on confond avec les épines noires.

Mais, outre les pruniers sauvages, il y a différentes sortes de vrais pruniers

qui réussissent fort bien en plein champ ; entr'autres quelques damas, perdrigons mirabelles, cerisette, moyeu, & sur-tout le saint-julien.

II. *Multiplication*. On éleve des pruniers, de noyaux, de boutures, de petreaux ou rejettons, & de sauvageons.

On en greffe sur toutes sortes de pruniers, même sauvages, comme aussi sur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier : mais les meilleurs plants, pour toutes sortes de pruniers, même de pêches, d'abricots, & de pavies, sont ceux qu'on leve au pied des pruniers de damas noirs & de saint-julien. Ces arbres poussent quantité de rejettons, ils ont la seve plus douce & durent davantage que les autres pruniers ; on les greffe en fente & en écusson. Le saint-julien est plus sûr pour recevoir l'écusson, & le fruit qui en vient est plus fondant. Le damas noir est plus sec & ne profite pas tant, & la greffe qu'on y fait, excéde ordinairement le sauvageon. La cerisette, qui est la plus hâtive des prunes ; le saint-julien, qui se fane sur l'arbre & qui y demeure jusqu'aux gelées ; la sainte-catherine & plusieurs autres, ont leurs sauvageons francs & de bon rapport, sans qu'il soit nécessaire de les greffer.

III. *Terroir*. Les pruuiers demandent une terre plus seche qu'humide, plus sablonneuse que forte ; & ceux que l'on met dans un sable noir, viennent mieux, chargent plutôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils sont long-tems sans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois : ils réussissent à toutes sortes d'expositions.

IV. *Culture*. Comme le prnuier est fort sujet aux chancres & à la gomme qui alterent la seve, il faut le laisser pousser à sa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir seulement soin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mousse, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui est long, menu, verdâtre, & qui fait couler le fruit ; &, pour le ranimer, découvrir de tems en tems ses racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du pissat de bœuf, ou des cendres de sarment.

Quand un prunier est sur le retour & dégarni, ou quand il s'y forme une confusion de menues branches (ce qu'on appelle des *bourses*, & elles présagent la ruine de l'arbre) il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter, & couper toutes les branches à quatre doigts au-dessus du fourchon où l'on veut qu'il fasse une nouvelle tête, ou le réceper tout au bas un peu au-dessus de la greffe ; il repoussera avec vigueur, & donnera du fruit dès la seconde année. A l'égard des pruniers sauvageons, qui sont en place, comme sainte-catherine, cerisette, damas, diaprée, roche-corbon & autres, on peut laisser quelques boutures aux pieds des arbres ; mais il faut en laisser peu, parce que ce sont autant d'enfans qui sucent leur mere, & qui souvent la font mourir.

V. *Fruits*. On a des prunes depuis le mois de Juillet jusqu'au mois d'Octobre, & plus tard ; on les cueille avant le lever du soleil ; on les mange fraîches, seches, cuites & confites. Les prunes seches s'appellent *pruneaux* : on doit les choisir nouveaux, tendres, moëlleux & charnus : on en fait principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. On fait aussi une espéce de boisson avec les prunelles qui sont le fruit du prunier sauvage. Voyez au Tome second le Chapitre du Cidre & autres Boissons. On se sert encore des prunelles en les mettant quelque tems dans de la saumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté ; elles deviennent ensuite si agréables, qu'en plusieurs pays on s'en sert comme nous nous servons ici des olives.

Les bonnes prunes sont émollientes & laxatives : les prunes sauvages au contraire sont astringentes, & leur suc épaissi est l'*acacia nostras* qu'on employe dans les occasions pour resserrer, comme pour le cours de ventre, pour le vomissement

& pour les hémorrhagies. L'eau distillée des fleurs de prunelier est un reméde singulier pour la pleurésie & pour les oppressions de poitrine ; ses fruits sont bons aussi pour la dyssenterie.

Outre ces fruits, le bois de tous les pruniers est de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'est une espéce de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit ronds & fort lices : il y a des mirabolans rouges, & il y en a de noirs ; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils sont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers, & en abondance ; mais il noue avec peine : c'est pourquoi on le met plutôt au levant qu'au midi, parce que cette derniere exposition desseche le fruit & le fait tomber quand il noue. C'est aussi pour cela que les Jardiniers ont grand soin de couvrir de paillassons les mirabolaniers pendant qu'ils sont en fleurs, à cause que les brouillards & les pluies froides sont alors très-dangereux pour la coulure. Au reste, il faut cultiver le mirabolanier comme les pruniers. Il porte un petit fruit purgatif.

Il nous vient des Indes orientales cinq sortes de mirabolans, qui sont différens les uns des autres & de vertu & de figure : on les apporte ou secs ou confits. Aux Indes on mange ce fruit verd ; &, quand il est sec, il ne sert plus aux Indiens que pour faire de l'encre ou pour verdir les cuirs, comme on fait ici avec le sumac.

Du Cormier ou *Sorbier*, Sorbus.

Le cormier est un arbre qui, d'une très-petite graine, vient haut & grand ; mais il est si long-tems à venir, que celui qui le seme en a rarement du fruit : sa racine est grosse, épaisse & profonde ; son tronc droit & long ; son bois rougeâtre, extrêmement dur & ne gelant jamais ; ses branches tendantes en haut ; sa feuille ressemblante à celle du frêne, mais plus étroite, blanchâtre par-dessous, dentelée en sa circonférence, & *ailée*, c'est-à-dire, composée de plusieurs petites feuilles rangées sur une même côte : son écorce est raboteuse, jaune & blanchâtre : il donne, en Mars, des fleurs qui sont blanches ; les fruits en sont naissans comme les raisins, plusieurs sur une queue : ses fruits, qu'on appelle *cormes* ou *sorbes*, sont comme des petites poires ou nesfles, de couleur pâle ou rousse ; elles ne mûrissent jamais sur l'arbre ; on est obligé de les abattre en automne, & de les étendre sur de la paille : quand elles y ont été quelque tems, de jaunâtres, dures, âpres & désagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des cormiers domestiques & d'autres sauvages, & chaque espéce a son mâle & sa femelle, qui se distingue aisément, parce que le mâle ne porte point de fruits. Les cormes domestiques ont la figure d'une poire, sur laquelle on voit la couleur d'une substance mousseuse vers la queue. Les cormes sauvages sont pointues, ont la peau verdâtre, & ne sont pas si bonnes.

Le cormier aime les lieux froids & humides, même les montagnes, pourvû que le terrein en soit plus substantiel que chaud. On en plante d'ordinaire dans des terres à bled.

On peut le greffer sur quelque sauvageon ou franc de son espéce, même sur quelque poirier, coignassier ou épine : il se multiplie aussi de marcotte ; mais le plus sûr est de l'élever de semence, quoique la chose soit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des cormes est enfermée dans une chair visqueuse, d'où on ne peut la séparer pour la semer, on prend une vieille corde à puits faite

d'écorce de tilleul ; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte ; on la laisse un peu pourrir sur terre à l'humidité, afin que le jonc ne seche pas, ensuite on frotte cette corde avec des cormes bien mûres, jusqu'à ce que la graine s'y attache. Après cela on couche cette même corde dans un rayon profond d'un demi-pied, dont la terre a été bien remuée, & on le recouvre de bon terreau ; on en fait autant de rayons que l'on veut. Avant d'enterrer la corde chargée de graine, il seroit bon de la faire tremper dans la *matiere universelle*, ou dans quelqu'autre des préparations expliquées au dernier Chapitre du premier Livre de cette seconde Partie, & de la faire bien impregner de sels de la matiere, pour avancer la végétation. Ce travail se fait ordinairement à la fin de l'automne.

Il faut aussi-tôt couvrir les racines de fumier, pour que le froid ne fasse point de tort à la semence. On ôte le fumier au printems, afin que l'air & la chaleur la fassent bien végéter. Lorsque ces petits plants seront levés, on les arrosera si le tems est sec, on les sarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils sont trop drus, & on les labourera trois fois l'an, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés en terre froide & humide, dans des trous de quatre pieds en quarré & de trois de profondeur, au fond desquels on aura mis un peu de bonne terre bien meuble, on continuera de les labourer deux ou trois fois l'an. Le cormier cultivé de cette maniere, avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les cormes sont assez agréables & assez bonnes à manger ; on en fait aussi une boisson semblable au poiré ; on l'appelle *cormé* : nous en parlerons au Chapitre des Boissons. On garde les cormes, ou confites dans du vin doux, ou dans des pots de terre bien pleins, bouchés avec du plâtre, & enterrés & recouverts d'un pied de terre en lieu frappé du soleil.

Le bois de cormier est impayable pour sa solidité.

Du Conoruiller, Cornus.

Cet arbre, que quelques-uns appellent *cornier* ou *corniller*, quoiqu'assez petit, jette beaucoup de branches ; il a le bois très-massif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaisse & madrée, la fleur moussue & de couleur d'or, d'où naît la cornouille, qui est un fruit longuet & à noyau comme les olives. Ce fruit est verd d'abord, & il devient rouge quand il mûrit.

Le cornouiller est commun par toute la France : il s'en trouve beaucoup dans les forêts : on le met dans quelque coin de jardin, de parc ou de basse-cour, parce qu'il vient aisément en toutes sortes de terres, même dans les sables & à l'ombre, pourvû qu'il y trouve un peu de substance & de fraîcheur. On le greffe en fente ou en écusson sur l'épine blanche ou sur le poirier sauvage : on peut aussi en prendre dans les bois, ou en élever de graine, comme on fait pour le cormier ; il vient bien plus vîte, & ne demande que quelques labours.

Il y a le cornouiller mâle & le cornouiller femelle : l'un a l'écorce déliée & veineuse, le tronc épais & massif, sans cœur ni moëlle, & il est ferme comme une corne, d'où lui vient son nom de *cornier* ; la femelle, qui est moindre, jette plusieurs petites branches comme celles de l'agnus-castus ; son tronc a de la moëlle & est plus tendre ; son fruit mûr est noirâtre & de mauvais goût.

Il y a un cornouiller qui porte des fruits blancs, mais il est rare.

Les cornouilles, soit rouges, soit blanches, se cueillent ou vertes ou mûres : elles mûrissent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur. Les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & sans verd. Les cornouilles mûres sont agréables à manger & assez douces, quoiqu'elles aient une pointe d'aigreur. On les confit aussi, & on en fait une ge-

lée semblable au cotignac. Quand on les cueille vertes, c'est pour les mettre dans de l'eau avec du sel, comme les olives. Il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne soient pas trop vertes,mais qu'elles approchent de leur maturité. On les laisse un jour ou deux à l'ombre avant de les employer.

Le bois de cornouiller est très-dur & de bon débit.

Du Jujubier ou *Gingeolier*, Ziziphus.

Le jujubier n'est pas si grand que le prunier commun ; il a l'écorce raboteuse comme la vigne, des racines fermes & entrelacées, force épines longues, lisses, fermes & bien pointues, noires ou rousses comme ses branches, d'où sortent de petits roseaux pâles, minces, tendres & souples, longs d'environ douze doigts ; ses feuilles sont longuettes, nerveuses & un peu dentelées ; ses fleurs naissent du même lieu ; elles sont pâles, moussues, & rendent un fruit qui a un noyau comme l'olive, & qui est verd d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il est mûr. Il y a un jujubier blanc, qui est plus grand que le jujubier ordinaire, & qui porte un fruit dont on fait des grains de chapelet. C'est l'*azedarac*, que les Italiens appellent pour cette raison, l'arbre de *pater-nostri*.

On cueille les jujubes au commencement de l'automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher dans un lieu sec pour les conserver, après les avoir fait un peu sécher au soleil. Les jujubes se nomment aussi gingeoles : elles sont assez semblables aux cornouilles ; mais elles sont douces en maturité, & les cornouilles sont toujours aigrelettes. Les jujubes ne peuvent pas se conserver plus de deux ans ; encore faut-il s'en défaire au plutôt, si elles ont été mal séchées, mouillées ou dans un lieu humide, ou si elles s'échauffent dans les balles.

Le jujubier vient des pays chauds, & il aime les terreins chauds & les belles expositions : il croît au reste en toutes sortes de terres, même dans les places & carrefours d'Italie, Provence, Languedoc, &c. Dans les Provinces moins méridionales, il faut le placer dans une terre grasse en plein midi, contre quelque mur qui lui renvoye toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de semence, en fichant des noyaux de jujubes dans une planche de bonne terre légere, bien labourée & exposée au midi ou au levant ; il suffit que cette planche ait trois pieds de large sur quinze pieds de long : il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de Mai, & laisser tremper les noyaux huit jours dans de l'eau avant de les semer : on fume la terre avec de la marne bien consommée, ou, si l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de cheval mêlé d'autant de fumier de mouton bien pourri : puis on place ces noyaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne : on en met deux ou trois dans chaque trou ; on ne leur donne qu'un peu de terre, & on unit toute la planche avec le rateau. Il est nécessaire de les arroser de tems en tems avec de l'eau qui ne soit point crûe, en plein midi, jusqu'à ce qu'ils sortent de terre, & le soir quand ils sont levés ; & pour lors on a soin de les labourer & de les sarcler. Lorsqu'ils ont acquis environ un pouce de grosseur, on les leve & on les met en place au mois de Novembre ; ils ne demandent qu'un peu de labour & quelques arrosemens.

Du Neflier ou *Meslier*, Mespilus.

Le neflier & le cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité & la forme de l'arbre & des fruits.

Les nefliers sont longs à croître, viennent de moyenne hauteur, & ressemblent au prunier quant à l'écorce & à la nature du bois ; ils jettent de grandes

racines fort difficiles à arracher, & des feuilles longues, presque semblables à celles du laurier, armées d'épines, mais peu aiguës; ils ont le tronc assez gros & le bois fort dur; leurs fruits ressemblent à de petites pommes couronnées, & ont cinq nœuds ou osselets, quelquefois quatre, mais rarement trois. Les nesfles ne sont bonnes qu'en mollissant; elles ne mûrissent point sur l'arbre, mais on les abat en automne & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille, comme les cormes; elles sont plus astringentes.

Il y a trois sortes de nesfliers. 1°. Le nesflier sauvage, qui donne de petites nesfles seches, qui sont proprement les mesles. 2°. La bonne espéce est le vrai nesflier; il a les feuilles larges, devient plus grand & donne les grosses nesfles, qu'on appelle des *saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la saint Luc. Et la troisiéme espéce, qui est meilleure, plus rare & plus curieuse, a le fruit sans noyaux; mais il est le plus petit & le moins sec de tous.

L'*amelanchier*, dont nous parlerons au Chapitre des Arbrisseaux, est aussi une espéce de nesflier.

Le nesflier est assez estimé, & il n'y a guères de maison de campagne qui n'en ait; il est fort rustique, & vient très-bien dans les jardins & dans les champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre grasse & sablonneuse. Le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide ni trop seche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altere; c'est pourquoi il réussit jusques sur des bords de ruisseaux.

On le plante en Novembre, soit de plants enracinés ou de boutures: on l'éleve aussi de noyaux en terre bien fumée; &, pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espéce, ou bien sur poirier, pommier, coignassier, épine blanche, &, ce qui est le plus ordinaire, sur l'épine-vinette, pour laquelle il a beaucoup d'amitié; & il tient toujours de sa seve, parce qu'on l'y greffe ordinairement; mais quand on l'ente sur pommier-franc ou sur coignassier, les nesfles en sont plus grosses & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écusson à la saint Jean; la greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre; il faut lever les greffes plutôt sur le milieu du nesflier que sur les sommités de l'arbre. On doit pourtant prendre les greffes à l'extrémité des branches d'une ou de deux seves; celles qui ont deux seves valent mieux, surtout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere seve: ces anneaux sont les marques de certaines fibres transversales qui arrêtent la vivacité de la seve, & qui font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribue sagement & donne des productions complettes. Il n'y faut couper que le bois mort & gâté.

On cueille les nesfles en Novembre; on en a après trois années de greffes. Les trois premieres années, il est nécessaire de labourer le nesflier trois fois par an, & ensuite une fois ou deux comme les autres arbres. Quand il est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres.

Les nesfles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre si on ne les abat: on les mange ou crues après qu'elles ont mûri sur la paille, ou confites dans du vin & du sucre.

De l'Azerolier, Mespilus aronia.

L'azerolier est un arbre sauvage & épineux, qui est une espéce de nesflier; ou, pour mieux dire, c'est une épine blanche qu'on appelle *épine d'Espagne*. Elle a les feuilles

feuilles plus larges que l'épine commune ; son fruit est sujet à couler , & elle le jette à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses aux mois de Mars & d'Avril de chaque année, comme font les coignassiers ; mais avec cette différence remarquable , que l'azerolier enté sur le coignassier , (car il n'est souvent qu'un composé de deux arbres confondus) pousse en automme , quoique le coignassier ne pousse qu'en Mars. On greffe l'azerolier sur l'épine blanche , sur des coignassiers , & quelquefois sur des petits sauvageons de poiriers , ou sur des poiriers greffés qui ne réussissoient pas bien.

Son fruit , qu'on nomme azerole , est bien moins gros que la nefle ordinaire : il a comme elle une espéce de couronne , & renferme deux ou trois noyaux : au commencement il est verd , dur , âpre & désagréable , & il est long-tems à mûrir ; mais en mûrissant il devient mou , doux , assez semblable en couleur & en figure à celui de l'épine blanche ; mais deux fois plus gros , & à peu près comme une cerise : l'œil en est fort grand & fort ouvert , la queue courte , menue & enfoncée , la chair jaunâtre & un peu pâteuse , ayant , comme je viens de le dire , deux noyaux assez gros , ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair : le goût en est aigrelet & assez agréable ; mais comme il est trop âcre à manger crud , on en fait d'agréables confitures au sucre , au miel & au vinaigre.

Il aime les pays chauds & vient en toutes sortes de lieux , mais principalement aux belles expositions , parce qu'il est sujet à couler : il y en a beaucoup en Languedoc & en Provence. Il vient en plein vent , en buisson & en espalier. Sa greffe la plus naturelle est sur l'épine blanche : on peut aussi le greffer , ainsi que je l'ai dit , sur le sauvageon de poirier au défaut de l'épine ; ou sur le nefflier & sur le coignassier qui donnent du fruit plutôt , le donnent plus gros & chargent davantage : il n'y a même qu'à appliquer une greffe d'épine blanche sur un coignassier , pour qu'il en vienne des azeroles.

Il y a une autre espéce d'azerole plus grosse de moitié que la commune ; la feuille figure de même , mais elle est beaucoup plus large , plus grise , cendrée & plus épaisse.

L'azerolier de Canada forme une troisiéme espéce ; le fruit en est aussi gros que les autres ; mais l'espéce en est plus considérable , meilleure & charge davantage : la feuille en est très-large , semblable aussi à celle de l'épine , mais peu découpée & dentelée , & les piquans en sont très-longs. Ces deux dernieres espéces sont assez nouvelles & assez rares.

Il y a aussi l'azerole blanche qui est très-rare , & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges : elle vient de Florence.

De l'Alizier , Lotus *ou* Cratesgus , *& du Micocoulier* , Lotus fructu Cerasi.

L'alizier est un arbre d'assez belle venue , dont la feuille ressemble au mûrier blanc, & le fruit à l'azerole : il charge beaucoup, & il est rouge, aigrelet, de bonne odeur & de bon goût , quand l'arbre est au midi ou au levant. Outre le fruit , comme cet arbre jette beaucoup de branches , & que ses feuilles ne sont sujettes à aucune vermine , on en fait de très-belles allées. Le bois d'alizier est aussi fort recherché , parce qu'il est dur & noir ; sert à faire des flûtes , fifres , manches de couteaux & autres ouvrages.

Les aliziers languissent dans les terres légeres ou maigres ; ils veulent une belle exposition , & une terre grasse ranimée par de bon fumier de mouton & bien labourée. On les éleve de semence , & on les plante en allées à quinze pieds de distance les uns des autres ; il faut les labourer plusieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

On peut laisser mûrir le fruit des aliziers sur de la paille comme les neffles. Il y en a qui n'ont point de noyau : il y en a aussi qui sont noirs & doux comme des cerises, & c'est le micocoulier.

De l'Olivier, Oleaster.

I. *Description*. L'olivier est un arbre touffu & rond qui jette des feuilles longues qui se terminent en pointe & vont en diminuant : elles sont vertes par-dessus, blanchâtres par-dessous, grosses, grasses & ameres. Il porte en Juin des fleurs blanches & grappues en forme de raisins, d'où vient l'olive, fruit qui est d'abord vert, puis pâle, & noir quand il est mûr. L'olivier dure long-tems, & son bois est beau, veineux & de bonne odeur : il brûle aussi bien verd que sec.

II. *Profits*. L'olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & seches ou d'ordinaire vertes & confites en salade, &c. Elles sont de garde. C'est avec ce fruit qu'on fait aussi l'huile d'olives qui est d'un si grand usage, particuliérement en aliment ; & le bois d'olivier s'employe à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux*. L'olivier aime les pays chauds, ou aussi tempérés que le Languedoc & la Provence : les olives y sont grosses comme un gland de chêne ; mais celles d'Espagne sont grosses comme des muscades.

Il y a aussi des oliviers sauvages qui sont épineux, & plus petits que les domestiques : ils produisent force olives qui sont plus savoureuses que les autres, quoiqu'elles soient moins grosses.

Les oliviers demandent un terroir gras, & cependant léger & chaud, exposé au plein midi ou au levant ; comme une colline ou une montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent pourtant point tant de nourriture ni de soins que la vigne.

IV. *Multiplications*. Cet arbre se multiplie ou de marcottes qu'on ne leve qu'au bout de cinq ans, ou de boutures & de rejettons qu'il pousse en nombre, & qu'on choisit bien ronds, d'une écorce unie, vive, & luisante, sans branches, de la grosseur de deux bons pouces, & d'un pied & demi de long. On leve la premiere écorce, & on ne laisse que la verte qui est plus délicate. On met ces plants en terre au mois de Novembre dans les pays bien chauds, & aux mois de Février & de Mars dans les climats plus doux : on les pose debout comme ils étoient sur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tout sens, ouverts deux mois auparavant, pour que la terre mûrisse ; on y mêle du fumier & de la cendre : on met quatre doigts de bonne terre au-dessus de chaque plant, & on le foule ou on le bat, afin qu'il ne soit point éventé, & qu'il pousse & pullule bien ; il n'y a qu'à les arroser & les sarcler. On fait, de cette maniere, des pépinieres d'oliviers dans des endroits bien airés, dont la terre soit presque noire, substantielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce seroit perdre son tems que de vouloir élever des oliviers de noyaux : il est même plus sûr de les greffer à trois ans, franc sur franc, & des meilleures espéces.

V. *Culture*. Il ne faut les transplanter qu'au bout de cinq ans ; pendant ce tems, les labourer d'abord tous les mois, & ensuite au printems & en automne pour le moins ; les amender tous les ans en automne de fumier de chevre, & les arroser d'eau de pluie pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années ; la troisiéme on ne laisse que deux branches à chaque pied ; on en coupe la plus foible la quatriéme année ; & à cinq ans on les transplante à demeure, en Novembre ou en Mars, selon que le lieu est chaud & léger ou gras & humide.

On les transplante en mottes dans des trous espacés en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente, si le terroir est léger : il est

nécessaire que la terre des fosses, où on les met, ait été fouie & mûrie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans chaque trou, pour en animer les sels : il faut qu'il n'y ait point d'eau dedans : il est bon aussi d'y mêler du fumier, & qu'il ne sorte de terre qu'un petit bout du tronc. On doit les garnir d'épines, afin que les bestiaux qui passent ou qui labourent dans l'*olivet*, (c'est ainsi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y fassent point de tort.

On laboure les olivets à la houe deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre : on fait des rigoles qui conduisent l'eau & le limon aux pieds des oliviers, sur-tout quand ils sont sur des côteaux : on met en automne le poids de six livres de fiente de chevre à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraisser & faire mourir les vers qui s'y engendrent : on les laisse déchaussés depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la saison ; & on coupe toutes les branches qui y causent de la confusion, les bois morts & les rejettons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne soit un vieux tronc qu'il faille renouveller ; & en ce cas, on doit y laisser un ou deux des plus beaux rejettons.

On ne taille pas les oliviers, qu'ils n'aient huit années, & on ne les taille que de huit ans en huit ans, par un beau tems en décours, & à la fin de l'hiver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner : on coupe jusqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, sec ou gâté ; & pour que la plaie n'ait point de mauvaise suite, & qu'elle se recouvre plus vîte, on la frotte avec du marc d'huile.

Il y a des gens qui prétendent qu'on ne doit planter aucun chêne dans le voisinage de l'olivier ; parce qu'il faut, disent-ils, que l'un ou l'autre périsse.

Si les oliviers poussent avec vigueur, sans cependant rapporter de fruits, on les déchausse, & on en coupe quelque grosse racine, cela les fait fructifier ; ou bien on y met de la lie d'huile d'olives non salée, mêlée avec de la vieille urine d'homme ou de pourceau, huit pintes pour chaque pied de gros olivier. Il y en a qui y mêlent de la chaux, pour raviver les sels de la terre ; mais le plus sûr est de greffer l'olivier.

On greffe cet arbre au mois de Mai, & ordinairement en écusson ; il n'y faut rien couper qu'après un an de greffe, & couper net & tout à raze de la tige.

En Provence, quand un olivier est usé, & que l'on compte de l'abattre, on a un moyen de le forcer auparavant à rendre tout ce qu'il peut encore donner de fruit. On enleve de ses jeunes branches un pouce d'écorce circulairement, & on les recouvre d'une autre écorce enlevée aux branches d'un jeune olivier ; on y met ensuite l'appareil ordinaire des greffes, afin que la plaie se guérisse ; & les branches du vieux olivier, ainsi entées, portent du fruit abondamment. C'est à peu près de même qu'en Languedoc, quand on ente les oliviers au mois de Mai ; on coupe l'écorce circulairement de la largeur de trois doigts au-dessus de l'ente, de sorte qu'on y découvre le bois du tronc ou de la grosse branche : la seve n'ayant plus de passage pour retourner aux racines, afflue de plus en plus dans les branches d'au-dessus de la plaie, ensorte qu'elles jettent le double de fleurs & de fruits de ce qu'elles ont coutume d'en donner ; elles meurent la même année. On aime mieux faire périr ainsi le vieux bois, que de le couper d'abord au-dessous de l'ente, parce que, de cette façon, on en retire encore un profit considérable.

En Espagne, ils n'élevent point leurs oliviers sur tige, comme nous ; ils les tiennent bas, & leur font faire des cepées comme de gros buissons ; le plant en rapporte plus de fruit, il est moins exposé aux vents, & il est plus aisé à cueillir : c'est pourquoi il faut toujours, en le taillant, le tenir bas & garni de souches ; car le naturel de cet arbre est de jetter beaucoup en fruits ou en bois. On plante

plutôt des olives de la grosse espéce que de la petite, parce que les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main en Novembre ou Décembre, & on les cueille bien mûres, c'est-à-dire, commençant à rougir, ou même noires, quand c'est pour faire de l'huile : mais si c'est pour manger, on les cueille vertes en Juin & Juillet ; & alors elles ont un goût âpre, amer & insupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de plusieurs manieres.

1°. Voici celles dont on se sert pour les picholines, qui sont de l'espéce la plus petite, mais la meilleure. Après qu'on les a cueillies, on les étend sur des draps, & on les laisse essorer à l'air pendant quelques jours ; ensuite on en remplit des barils, on y mêle un boisseau de cendre de sarment ou de chêne, & un demi-boisseau de chaux tamisée, avec de l'eau par-dessus, pour que les olives baignent dedans ; on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives : cela fait, on les laisse dans cette lessive pendant douze heures ; puis on prend une olive, on la fend pour voir si la chair quitte le noyau ; & si cela est, il est tems de confire ce fruit.

Il y en a qui mettent de la chaux vive dans cette lessive ; elle prend une couleur rouge, & elle communique aux olives une saveur âcre & piquante. Pour les adoucir parfaitement, au sortir de la lessive, on les met tremper dans de l'eau douce que l'on change tous les jours, jusqu'à ce que les olives aient perdu leur âcreté, & qu'elles soient même devenues fades ; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état, on les met, avec de la saumure, dans d'autres barils, où elles acquierent leur dégré de perfection dans l'espace d'environ un mois : cette saumure se fait en faisant fondre, dans de l'eau, autant de sel qu'il en faut pour qu'elle puisse soutenir un œuf ; on y ajoute du thym, du serpolet, de l'anis ou quelque branche de fenouil ; & il faut changer la saumure de trois mois en trois mois, sinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du pays gardent long-tems leurs olives, pour les confire ensuite & les manger quand bon leur semble : ils les conservent dans de la piquette ou dans de l'eau salée ; mais la piquette vaut mieux, parce que les olives prennent un mauvais goût dans de l'eau salée, & qu'elles y pourrissent très-souvent.

Quand ils veulent les confire, soit pour les manger eux-mêmes, soit pour les vendre, ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conservées dans de la piquette ou dans de l'eau salée ; ils les mettent tremper pendant plusieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-souvent : ensuite ils les remettent dans une autre eau préparée avec de la barille ou soude, & des cendres d'olives brûlées, ou bien de la chaux : de-là ils les font passer dans une seconde saumure faite d'eau & de sel, avec laquelle ils les mettent dans ces petits barils dans lesquels ils nous les envoyent : pour leur donner la pointe agréable qu'elles ont, ils jettent par-dessus une essence composée ordinairement de girofle, de cannelle, de coriandre, de fenouil, &c. C'est dans la composition de cette essence que consiste tout le secret de confire les olives : au bout de sept ou huit jours, elles sont en état d'être mangées.

Dans le Levant, on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu séché au soleil, on remplit des jattes par couches d'olives & de sel, bien pressées & sans eau.

Les picholines se conservent plus long-tems que les olives préparées de toute autre maniere. Les olives d'Espagne sont plus grosses & plus ameres que celles de Veronne : celles de Provence & de Languedoc tiennent le milieu pour la grosseur entre les picholines & les olives de Veronne. Je parlerai ailleurs de l'huile d'olives.

Du Piſtachier, Piſtacia.

Le piſtachier a les feuilles d'un vert tirant ſur le jaune, & il eſt en tout ſemblable au térébinthe. Il produit ſon fruit à l'extrémité des branches : ce fruit ſort en façon de grappe de raiſin, & eſt compoſé de deux écorces avec une jointure qui va par le milieu, & qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr; l'écorce de dehors eſt rouſſe & de bonne odeur; celle de dedans eſt rougeâtre en-dehors & verte en-dedans, & elle renferme un noyau blanc comme une noiſette, qui eſt doux & fait bonne haleine : c'eſt la piſtache; les plus lourdes ſont les meilleures.

Le piſtachier, tant mâle que femelle, ſe multiplie de rejettons enracinés que l'on plante en Avril, ou bien on le greffe ſur l'amandier : il demande même terrein & mêmes ſoins que l'olivier. On prétend que, pour que les piſtachiers fructifient bien, il faut en mettre un mâle auprès d'une femelle, entrelacer les deux troncs juſqu'aux branches, leur tenir le pied couvert de fumier pendant trois ans, & les arroſer fréquemment, ſur-tout dans la premiere huitaine.

Le térébinthe & le piſtachier ont une grande ſympathie par leur ſeve réſineuſe : quand on met deux greffes ou deux entes mâle & femelle de piſtachier ſur un térébinthe, elles prennent facilement. Voici un moyen plus sûr pour en avoir : il faut prendre pour cela une piſtache mâle, & la joindre avec une piſtache femelle ; elles produiront deux arbres qui, par leur réunion, n'en feront qu'un, en s'entortillant en maniere de corde. On connoît la piſtache mâle par deux boutons qu'elle a ſur ſon écorce, & la femelle par un petit creux qu'elle a ; il eſt eſſentiel qu'elles ſoient jointes mâle & femelle, ſans quoi l'on n'auroit que des piſtaches vuides : cela prouve que les plantes ont deux ſexes. Le palmier le prouve auſſi.

Du Palmier, Palma.

Le palmier eſt un arbre fort haut qui a le tronc droit & écaillé, & qui ne produit des branches qu'à ſa cime ; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrémités penchent vers la terre ; ſes feuilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée : il jette force fleurs attachée à une queue très-mince, arrangées en grappe, & ſemblables à celles du ſafran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches : c'eſt de ces fleurs que viennent les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les dattes ſont un aliment aſſez ſain, & outre cela on en fait du pain & du vin : elles viennent de Tunis à Marſeille ; elles ne ſe conſervent pourtant pas, parce que les vers s'y mettent bien vîte. On fait auſſi du miel avec des dattes, lorſqu'elles ſont dans leur maturité ; & ce miel n'eſt guères inférieur à celui des abeilles.

Le palmier n'aime que les pays chauds ; il croît même ſans culture dans les terres légeres, ſablonneuſes & nitreuſes : c'eſt pourquoi il vient bien ſur les bords de la mer. On le plante de plants enracinés en Avril ou Mai ; ou bien on le ſeme de noyaux frais en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure : il eſt bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & de l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou pour le mieux de ſaumure. Le palmier a ſes deux ſexes, qui aiment à ſe joindre.

Article III.

Des Arbres champêtres portant fruits à coque ou gousse.

Du Noyer, Nux.

Le noyer est un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue & grosse; le tronc long, massif, & couvert d'une peau cendrée, épaisse & pleine de fentes; les branches fort étendues, les feuilles longuettes, d'une odeur forte, sortant plusieurs d'une même queue comme au frêne. Cet arbre fleurit en Mars & Avril; & il fleurit, non pas comme les autres, mais par chatons, qui sont des fleurs herbeuses ayant une couverture verte, dans chacune desquelles il y a une noix.

I. *Utilité.* Il n'y a point de pays où il y ait tant de noyers qu'en France, & le profit en est très-considérable; 1°. on mange les noix confites, en cerneau & en coque, vertes ou seches; 2°. on en fait de l'huile qui sert à peindre, à brûler, à frire, &c. Les Paysans en font de la soupe, de même qu'au Mirebalais on fait une espéce de chandelle avec le marc des noix pressurées; 3°. on se sert du bois de noyer, même de ses racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'ébénistes, monter des armes, &c. 4°. La racine de noyer tirée en hiver, l'écorce ôtée lorsque l'arbre est en seve, les feuilles & la coque, quand on en tire le cerneau, servent aux Teinturiers à teindre en noir ou en fauve. Si on fait bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & qu'on la jette aussi-tôt sur la terre, on en fait sortir une quantité de vers bons pour la pêche. Il n'y a aussi qu'à frotter de cette eau toute sorte de bois blanc, sur pied ou non, pour qu'il devienne couleur de noyer.

II. *Espéces.* Il y a trois sortes de noyers qui se distinguent au fruit: l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus grosse, & la coquille bien plus mince que les autres; mais il charge moins: l'autre est long, médiocrement gros, a le bois épais; mais c'est l'espéce qui charge le plus: & la troisiéme est petite, a plusieurs angles, & n'est guères bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une espéce de noyer de Canada, dont l'amande n'est pas séparée comme les autres: elle ressemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux.* On plante ordinairement le noyer dans les terres à bled, & il se plaît fort dans les terres grasses: il ne refuse cependant aucun terroir; mais il aime mieux les lieux froids, soit humides ou montagneux; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins, & même dans les voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner moins de bois & plus de fruit, à cause qu'il est fort séveux. On prétend que son ombre est mal-saine, & que cet arbre attire souvent le tonnerre: on dit aussi que les autres plants, soit arbres, grains & herbes, réussissent difficilement dans son voisinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, que ses longues racines les affament, que l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonne, & que c'est pour cela qu'on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, sur les chemins, sur les lisieres, sur des revers de côteaux, &c.

On peut planter des allées de noyers sur les avenues des maisons de campagne; ils y font bien, & cela fait honneur, plaisir & profit; mais il n'en faut point mettre dans les jardins, parce qu'outre qu'ils ne s'y plaisent pas, ils ruinent encore les autres fruitiers.

IV. *Culture.* On seme les noix en Février, & on les replante en pépinieres dans

le mois d'Octobre, deux ans après qu'ils sont levés. Pour les avancer, quand les noix sont mûres & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe, il faut aussi-tôt en choisir des plus belles, non angleuses & qui aient l'écorce blanchâtre, aisée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la grosse espéce parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger proprement dans un mannequin ou dans un tonneau sur du sable de cave, par lits; sçavoir, un lit de sable de l'épaisseur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de sable & un de noix, ainsi de suite jusqu'à ce que le vaisseau soit plein : lorsqu'il est entiérement rempli, on le met à la cave, ou dans quelqu'autre endroit où il ne gele point, & on l'y laisse jusqu'au mois de Mars : de cette maniere le germe avance considérablement; les plants naissans sont à couvert des rigueurs de l'hiver, & ils ne craignent, ni les taupes, ni les mulots, ni les corneilles qui ont coutume de les manger l'hiver. Au mois de Mars, après que toutes les gelées & les pluies sont passées, on tire doucement du mannequin ce qu'on veut planter de noix; & sans toucher au germe, que les approches du printems ont fait sortir, on les met aussi-tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles espacées de deux pieds.

Il est nécessaire de les sarcler avec soin quand ils levent, d'en labourer légérement la terre avec la pioche avant qu'elle s'endurcisse, & de leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à mesure qu'ils croîtront; par ce moyen en quatre ou cinq ans, ou tout au plus en six, ils seront assez forts pour être mis en place.

Les plus gros ne sont pas les meilleurs pour planter : un noyer de trois ou quatre pouces de grosseur, & haut de six pieds, profite plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les transplantant, on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laisse que les plus belles; mais on ne les étête point comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils fassent une belle tige : puis on les plante au cordeau, à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois, au fond desquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-dessus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaisse toujours assez; ensuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre le vent & les bestiaux; on y donne trois labours par an, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour s'en passer; ce qui va ordinairement à cinq ou six années : il deviendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui levent & transplantent leurs noyers dès la seconde ou troisiéme année, & après quatre ou cinq autres années, ils les transplantent une seconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces transplantations réitérées soient contraires à la pratique des Jardiniers, qui ne levent leurs noyers qu'à l'âge de six à sept ans pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du noyer qui aime l'agitation; de plus, par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, ensorte qu'en quatre ou cinq ans elles deviennent à rien. On a vû des noyers de sept à huit ans qui n'avoient que le seul pivot.

Le noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou brisé; cela ne lui fait point de tort : il n'y a qu'à couper tout le bois-mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de prise & que la branche repousse mieux. Souvent même on incise avec un fer le tronc & les fortes branches du noyer, pour le ranimer.

V. *Fruits*. On mange les noix en trois façons différentes ; 1°. Vertes, avant que le bois soit formé, on les confit au sucre ; 2°. vers la Madeleine on en fait des cerneaux, jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance & sa dureté naturelle ; 3°. on les mange mûres, après qu'elles ont été abattues.

Il est tems de les cueillir quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépouillées de leur premiere peau ; ce qui arrive ordinairement vers la Sainte-Croix à la mi-Septembre ; on les abat par un beau jour à coups de perches, comme les pommes que l'on cueille aussi dans ce tems ; mais on gaule les noix plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le noyer.

On met les noix en monceaux dans quelque lieu sec & bien aëré jusqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe ; ensuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles sechent mieux ; car elles se moisissent & se gâtent en peu de tems, quand on les met tout-d'un-coup par tas, ou toutes humides, dans le lieu de garde. Plus elles sont vieilles, plus elles sont désagréables, dures & mal-saines ; & quoiqu'elles se convertissent naturellement en huile, l'huile de vieille noix n'est pas si bonne ni si belle. Je parlerai ailleurs de cette huile.

Pour conserver les noix dans leur fraîcheur, on les cueille au milieu de leur maturité, & on les enferme sous le sable dans un lieu frais. Si l'on n'a pas pris ce soin, & qu'elles soient devenues trop seches, il faut les faire tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours ; elles deviendront presque semblables à des noix vertes.

De l'Amandier, Amygdalus.

L'amandier vient assez gros ; son tronc est rarement droit, & son écorce est rude ; il n'a souvent qu'un pivot pour toutes racines : il ressemble au pêcher ; mais il fleurit plutôt, & ses fleurs sont blanches ; elles produisent les amandes douces & ameres. L'amandier sert de sujet pour greffer toutes sortes de pêches & d'abricots.

Il y a trois sortes d'amandes. L'amande de Genes est fort tendre & sans coque, mais elle donne peu de fleurs, & elles sont fort sujettes à la coulure. L'amande grosse, large & fort lisse est celle dont on se fournit. On en voit une troisiéme espéce, qui est plus petite, plus ronde & moins bonne, & elle a peine à quitter l'arbre, quoique mûre. C'est des amandes douces de la seconde espéce dont on se sert le plus pour multiplier ce plant : les plus belles viennent d'auprès d'Avignon.

L'amandier aime le terrein rude, sec & chaud, & se plaît sur-tout dans un sable qui a de la substance : il est sujet à la gomme dans les terres grasses ; il vient en espalier mieux qu'en plein vent. Comme il reprend difficilement, à cause qu'ils pivotent ordinairement sans traînasser, il vaut mieux le mettre tout-d'un-coup en place, que de l'élever en pépiniere. Il se multiplie d'amandes douces qu'on fait germer dans le sable à la cave pendant l'hiver, & qu'on plante au printems ; ou bien on l'écussonne sur d'autres amandiers, ou sur des pruniers de petit damas noir.

On met aussi dans les vergers quelques abricotiers & pêchers à plein vent, parce que le fruit y a plus de goût que dans les basses tiges. *Voyez* la culture entiere de ces arbres, au Traité du Jardinage.

Du Pin, Pinus.

Le pin a le tronc gros, haut & fort droit, le bois jaunâtre & pesant, l'écorce fort rude & rougeâtre ; il ne jette de branches qu'à son sommet, mais il en jette beaucoup ; au lieu de feuilles, il a des petits brins toujours verds : il fleurit au

printemps,

printems. En vieilliſſant il ſe pourrit & ſe convertit en *torches*. C'eſt ainſi qu'on appelle la graiſſe ou réſine dont on fait la poix navale.

Par les inciſions que l'on fait au pin, il en ſort une gomme ou réſine liquide, épaiſſe & blanchâtre, qu'on nomme *galipot* ou *encens blanc*, qui ſe brûle dans les Egliſes de village. Il n'y a point de gomme qui ſoit d'un plus grand uſage, parce qu'elle eſt la baſe de quantité de marchandiſes, comme groſſe térébenthine, huile éthérée, ou eſſence de térébenthine, poix graſſe, ou poix blanche de Bourgogne, poix réſine, bray ſec ou arcanſon, poix noire, &c.

Le pin aime les terres ſablonneuſes, légeres & pierreuſes, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas: on en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, auſſi-bien que dans les pays chauds.

Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le pin, ce qui eſt tout différent du noyer; & outre le bois & la réſine que le pin fournit, il donne encore les pignons, fruits oblongs, à demi-ronds, blancs, tendres, doux & nourriſſans, enfermés ſous une pellicule rougeâtre, dans une coque oſſeuſe qu'on trouve dans les pommes écailleuſes du pin. On les en retire à coups de marteaux lorſqu'on veut les avoir cruds pour les ſemer, & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre: on les en ſépare auſſi en mettant les pommes au four; & quand elles ſont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent voir leurs coques. Il y a pourtant une obſervation à faire, c'eſt que la pomme du pin maritime eſt ronde, & qu'elle s'ouvre aſſez aiſément; au lieu que celle de montagne eſt plus longue, plus nette & moins ouverte. Le pignon eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande: on en met dans les ragoûts, on en fait des dragées, & on en confit; ce qui s'appelle du *pignolet*: on en tire auſſi une huile qui eſt pectorale.

On plante les pins en Octobre & en Novembre dans les pays chauds, & ailleurs en Février & en Mars; on met en bonne terre bien labourée cinq ou ſix pignons enſemble, qu'on choiſit bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres & blancs; mais il eſt néceſſaire de les avoir fait tremper auparavant pendant trois jours dans de l'eau, & de ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre: il ſeroit encore mieux de les avoir fait germer pendant l'hiver dans le ſable, comme je l'ai dit des noyers. Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Lorſqu'on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viennent bien mieux & durent long-tems, pourvû qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'amaſſent ſous l'écorce, & qui minent l'arbre.

Les pommes de pin tombent d'elles-mêmes en Novembre, quand elles ſont mûres & elles ſe pourriſſent bien vîte, ſi on n'y prend garde. Les meilleurs pignons nous viennent de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le pin l'arbre du ſcorbut, parce qu'on l'employe en Flandre & en Hollande contre ce mal, qui eſt commun: on coupe par petits morceaux des pommes de pin, & deux ou trois onces de l'écorce; on met infuſer le tout dans une meſure de bierre; enſuite on le fait bouillir juſqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de tems en tems: cette décoction empêche les paralyſies, les rétractions de membres, les douleurs vagues & les autres ſymptômes du ſcorbut.

Lorſque les pins ſont ſur leur retour, & qu'ils ne peuvent plus ſervir qu'à brûler, on en coupe l'écorce tout autour en couronne: par ces inciſions il coule aſſez long tems une liqueur noirâtre qui eſt le goudron; & quand elle ceſſe de

couler, c'est une marque que l'arbre est tout-à-fait mort, & qu'il n'est plus bon qu'à brûler. Le goudron ou bray liquide sert à calfater & enduire les vaisseaux : on le contrefait avec des fèces d'huile & de la poix noire.

Du Carrouge, Siliqua.

Le carrouge, autrement dit *carrobe* ou *silique*, est un arbre assez grand, plus large que haut, qui est fort commun dans les pays chauds ; son écorce est cendrée, & sa feuille est comme celle du frêne, mais plus large, plus dure & plus ronde : cet arbre fleurit à la fin de l'hiver, & porte son fruit en été : il est renfermé dans des gousses, longues, larges & plates, de couleur de châtaigne. Quand les carrouges sont fraîchement cueillies, elles ont une odeur désagréable ; mais étant séchées sur des claies, elles deviennent bonnes à manger & d'une odeur agréable, car alors elles sont pleines d'un suc doux qui approche de celui du miel. On prétend que c'est-là le miel sauvage, qui avec des laitues aussi sauvages, qu'on appelle en Provence *cardelles* ou *sennisson*, faisoit la nourriture de Saint Jean-Baptiste. Les carrouges sont meilleures pour engraisser les cochons que pour tout autre usage.

Sans s'amuser à en semer, il faut planter des rejettons de carrouge aux mois de Février & de Novembre, dans des fosses profondes, en terrein sec & bien exposé au soleil ; ou bien en greffer sur prunier ou sur amandier, & les arroser souvent.

ARTICLE IV.

Des Arbres à glands.

On comprend parmi les arbres qui portent du gland, non-seulement toutes les espéces de chênes, même de liege & le hêtre, mais aussi les marronniers, les châtaigniers & les noisettiers.

Pour élever de ces plants, il faut, à la chûte des glands, prendre de beaux glands, ou des châtaignes nouvelles, grosses, claires, unies, pleines, non ridées ni piquées, & les faire germer l'hiver dans du sable par lits, comme je l'ai dit du noyer ; puis, au mois de Mars, les répandre fort près l'un de l'autre, & confusément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, espacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts seulement.

Ensuite on les entretient de petits labours fort légers pendant trois ans, sans les éplucher, ni les émonder ; & après ces trois ans on les leve au mois de Novembre pour les planter en bois, si on les destine à cet usage ; mais si l'on veut les élever en grands arbres pour en faire des avenues, des routes, des chênaies, des châtaigneraies, il faut les mettre en pépiniere, comme les sauvageons de poiriers, & en ce cas, les couper à un pouce de terre, puis les laisser reposer en liberté jusqu'au mois de Mars de la seconde année, qui est le tems de les éplucher d'un demi-pied de haut seulement, & de ne leur laisser qu'un jet : après cette façon, on ne leur doit plus toucher, ni couper aucune branche, jusqu'à ce qu'on les mette en place.

Du Chêne, Quercus.

Le chêne est le roi des arbres, à cause de sa grandeur, de son étendue, de la fermeté & de la durée de son bois qui n'a point son pareil. Le gland, les feuilles, les écorces, les noix de galle & le gui qu'il fournit, sont aussi de menus profits, qu'il ne faut point négliger.

Il y a trois principales espéces de chênes ; le chêne ordinaire ou vrai chêne, *quercus* ; le rouvre, *robur* ; & l'yeuse ou chêne verd, *ilex*.

Le *vrai chêne* est le grand ; il a la feuille plus large, & son gland (en Latin *balanus*) est plus long & plus gros que celui des autres. Quelques-uns appellent cette sorte de chêne, *chêne blanc* ; il vient plutôt que les autres espèces, & il est plus haut, plus droit & meilleur, tant en charpenterie que menuiserie.

Le *rouvre*, qui est la seconde espéce de chêne, est moins haut que les autres ; il a le tronc & le branchage tortu, sujet à se creuser, & fort dur ; l'écorce raboteuse, & la feuille un peu plus petite que le vrai chêne, découpée à ondes assez profondes, & couverte d'une laine molle. Ses fleurs sont des chatons, & ses fruits des glands plus petits que ceux du chêne commun, mais longs, minces & à longue queue ; ils sont agréables au bétail.

L'*yeuse* a l'écorce unie & rousse, le bois massif & dur, d'un rouge noirâtre & d'assez belle hauteur ; les feuilles toujours vertes, d'où lui vient son nom de *chêne verd* ; elles sont semblables au laurier, mais blanchâtres, rudes en-dehors, lissées par-dessous, & si dentelées qu'elles ressemblent à des épines : son gland est plus petit & plus long que celui du chêne, & il a moins de vertu ; cependant son noyau est blanc, ferme & doux : on en mange en Espagne, comme nous mangeons ici des noisettes. Les yeuses épineuses croissent en France, en Italie & ailleurs : celles d'Espagne sont sans épines.

Il y a plusieurs sortes d'yeuses. Nous en avons dans les Provinces orientales de France une espéce qu'on nomme *ilex aculeata cocci glandifera*, qui ne monte qu'à la hauteur d'un arbrisseau. Les Apothicaires l'appellent *kermès*, parce que c'est sur cet arbrisseau que se trouve le kermès, connu par d'autres personnes sous le nom de *graine d'écarlate ou vermillon*, dont on se sert dans la composition de la confection d'alkermès, & dans les belles teintures d'écarlate. Cette graine, qui vient en maniere d'excroissance, n'est pas produite par cet arbrisseau ; mais par de petits insectes, qui après en avoir piqué les feuilles & les jeunes branches pour y pondre leurs œufs & y élever leurs petits, se couvrent d'une membrane blanchâtre, sous laquelle se forme une espéce de poussiere ou de vermoulure rouge, qui est le vermillon ou kermès que de pauvres Paysans vont recueillir dans le mois de Mai aux collines des environs de Marseille, principalement vers Cassio, très-ancien village & port de mer à trois lieues, du côté du Levant. Il ne faut point trop tarder à le recueillir, parce que certaines mouches, qui sont d'une autre espéce que l'insecte dont nous venons de parler, piquent ces membranes ou coques, & y insinuent leurs œufs, d'où naissent les petits vermisseaux qui se changent ensuite en mouches. Le vermillon a cela de singulier, que sa quantité en augmente le prix : plus il y en a, plus il vaut. Il en sera encore parlé ci-après au Chapitre qui traite des productions & profits champêtres non ordinaires.

Ces différentes sortes de chênes se distinguent aisément dans les forêts : les unes sont garnies de chênes gros & noueux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalés : ce sont les rouvres, & ces sortes de forêts sont peu garnies, à cause que cet arbre est bas de tige, & qu'il s'étend beaucoup en branchages. Son bois est plus propre au chauffage, au charronage & aux navires, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres sortes de chênes garnissent davantage une forêt, parce qu'ils ont moins de branchages & plus de tige, & qu'ils sont propres à tout. L'un, qui est l'yeuse, a la tige grosse & haute communément de trois, quatre à cinq toises ; & quelques branches au-dessus, qui montent droit : il ne s'étend pas au large comme le rouvre, quoiqu'il ait le bois noueux & dur comme lui ; ce qui fait que cet arbre est bon en poutres

& autres piéces de bâtimens, au sciage & à la fente. A l'égard du vrai chêne, il a la tige moins grosse que les autres ; mais elle est fort droite & fort haute, ordinairement de sept à huit toises sans branches, si ce n'est quelques-unes qui font le bouquet au haut de l'arbre. Les forêts de ce plant sont les plus garnies & les plus considérables pour le débit.

Il y a une espéce de chêne qu'on appelle cerre, *cerrus*, dont les feuilles ressemblent à celles du chêne commun ; mais elles sont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes : son gland est fort amer, & presque tout engagé dans une calotte entourée d'aiguillons larges & de couleur cendrée à peu près comme la châtaigne. Ce gland passe pour être celui qui rend la chair du porc plus ferme ; mais aussi il la rend dure. On appelle cette sorte de glands des *galons* ; & on s'en sert au lieu de galles pour teindre les draps en noir, mais la teinture ne tient pas.

Nous ne connoissons point en France l'espéce de chêne que les Latins nommoient *esculus*, dont on mangeoit le gland, *undè esculum*, qui a la feuille large, & qui est plus bas & moins abondant en fruits que le hêtre, avec d'amples racines, & portant deux sortes, de galles, l'une approchante de celle du vrai chêne, mais inutile, & l'autre noire, qui sert à teindre les laines & à corroyer les cuirs Quelques-uns soupçonnent que cet arbre est le *phellodrys* dont nous parlerons ci-après.

Chaque chêne a sa femelle, que l'on distingue par l'abondance du fruit.

Le chêne, en général, est le plus fertile & le plus durable de tous les arbres ; mais c'est aussi le plus long à venir : on dit communément qu'il est cent ans à croître, cent ans au même état, & cent ans à dépérir. Un chêneau de trente ans n'a encore, en grosseur, que six à sept pouces de diamétre. On tient que le pivot du chêne perce toujours en terre jusqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette, entre deux terres, autant de racines qu'il a de branches. Les Anciens croyoient que ce pivot étoit toujours égal à la tige. Biens des gens croyent encore qu'en transplantant les chênes qu'on veut laisser croître en futaie, il faut prendre garde de ne pas rompre leur pivot ; qu'autrement ils se rabougriroient.

Le chêne aime la terre grasse & non aquatique : il ne croît dans les autres terres qu'à proportion de leur bonté. Il se plaît assez dans le sable & au nord.

Les chênaux élevés de glands que l'on a fait germer dans le sable pendant l'hiver, sont de plus belle venue, & ont six années d'avance au-dessus des autres : on les tient en pépiniere jusqu'à six ans ; & dans les terres qui ont beaucoup de substance, on leur y donne deux doigts de sable tous les deux ans, jusqu'à ce qu'on les transplante. Il est bon de leur labourer le pied jusqu'à quinze ans, quand ils sont en plants séparés ; c'est un petit soin qui profite pour toujours. Ils viennent bien en toutes sortes de terres, pour peu qu'elles aient de fond.

Au reste, voyez ce que nous avons dit de la qualité, de la culture & de la coupe des chênes, page 691, au Chapitre des Bois ; & pour le débit de ce plant, voyez le Commerce du Bois ci-après, Livre V, Chapitre II.

Du Liege, Suber.

Le liege est une espéce de chêne verd qui croît dans les lieux sablonneux de Béarn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres pays chauds : il n'est pourtant pas si haut que la véritable yeuse ; mais son tronc est plus gros, ses feuilles sont plus courtes, & elles vont en arrondissant : son écorce est beaucoup plus épaisse ; elle se fend & se sépare de l'arbre, si on n'a soin de l'en ôter,

parce qu'elle est poussée par une nouvelle écorce qui vient dessous. Cette écorce est le liege dont nous nous servons pour faire des semelles de pantoufles, des bouchons, des ruches, des filets, &c. Il repousse une autre écorce quand on l'a enlevée, loin d'en mourir, comme font les autres arbres. Les uns disent que son gland est spongieux, & qu'il ne vaut rien pour le bétail : les autres assurent que c'est de ce gland qu'on nourrit les cochons, dont on fait les fins jambons de Bayonne. Au reste, le liege a le bois dur, & on l'éleve comme le chêne. Pour lever l'écorce du liege, on le fend depuis le haut jusqu'en bas, en faisant une incision coronale aux deux extrémités : on met cette écorce en pile dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait sécher pour s'en servir. Le beau liege doit être léger, uni, d'une moyenne épaisseur, sans crevasses, avec peu de nœuds, & facile à couper. Le liege d'Angleterre est plus serré & moins spongieux que le nôtre, & il est incomparablement meilleur pour boucher des bouteilles.

Outre nos deux espéces de lieges, le grand & le petit, qui ne se distinguent que par le volume des feuilles, nous avons le *liege-chêne* ou *phellodrys*, qui porte du gland & qui a la feuille comme le liege, & l'écorce & le bois comme le hêtre. Le liege de France est blanchâtre, & celui d'Espagne est noir.

Du Hêtre, Fagus.

Le hêtre, anciennement fouteau ou fau, se met encore par quelques-uns, au rang des chênes. C'est un arbre de futaie qui a la tige haute, droite & belle ; l'écorce unie & blanchâtre ; la feuille petite, mais d'un beau verd gai & un peu luisante. On en fait des allées & des palissades, & on a, à présent, l'art de le tailler en haute tige : son bois est d'assez bon débit ; le fruit qu'il porte, qu'on nomme *feine*, est un petit gland triangulaire, qui peut se manger ; il sert à engraisser les cochons, les pigeons, les merles, grives, tourterelles & autres oiseaux ; les loirs, les écureuils & les souris en sont très-friands : on en fait de plus, de l'huile qui sert à brûler, & qui s'employe aussi en friture & en pâtisserie : on fait même du pain de feine en tems de cherté : ce gland a le goût de la noisette ; il tombe de lui-même en automne, & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre, qui s'ouvre quand le fruit est mûr.

Le hêtre vient bien par-tout, principalement dans les terres seches & sablonneuses : on en trouve dans les bois & sur les collines, ou bien on en éleve de feines, comme on fait les noyers & les chênes : il fleurit en Avril & Mai. Ses feuilles sont assez bonnes à brûler & à amender les terres : on les donne en verd aux bestiaux.

Du Châtaignier, Castanea.

Le châtaignier approche fort du noyer pour le feuillage, & du chêne pour le volume & la qualité du bois : il a, de plus que le chêne, la bonté du fruit ; il croît une fois plus vîte, jette beaucoup, vient dans des expositions & des terreins moins bons, & n'est pas si sujet aux insectes. Il a le bois blanc ou rougeâtre, & se plie facilement.

Il vient en toutes sortes de terroirs, même dans les sables & sur les montagnes, & il se plaît au nord : un fond un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier ; mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les seches.

On fait, avec les châtaigniers, des taillis, des futaies, des allées & des routes. Après les avoir élevés de châtaignes ensablées, on les transplante à demeure

quand ils ont six pieds de haut, sans les étêter, à moins que ce ne soit pour mettre en taillis : on les met en plein champ, à quatre toises les uns des autres, & on ne les émonde plus quand ils ont une fois un pouce de grosseur. On peut leur faire pousser des rejettons & en élever de plants enracinés. On coupe les châtaigniers à l'âge de six ou sept ans, quand on veut en faire des perches & des cercles. Pour avoir de gros fruits, on greffe les châtaigniers en fente au mois de Mars, & plus communément en flute au mois de Mai, ou en écusson, sur-tout à la pousse. Il y en a qui en greffent sur le hêtre & sur le saule; mais ils ne réussissent guères.

Dans les pays où les châtaigneraies sont communes, la récolte des châtaignes est une espéce de moisson; elles sont renfermées dans une même bourre qui est fort piquante : ce fruit se mange crud, bouilli & rôti sous la cendre, ou dans une poële criblée; on en fait de la farine & de la bouillie : les montagnards vivent tout l'hiver de châtaignes; ils les mettent sécher sur des claies, & après les avoir pelées, ils les font moudre pour en faire du pain. Mais, comme la farine qu'on peut tirer des châtaignes n'est point assez liante pour en faire du pain aisément, ils mangent les châtaignes même au lieu de pain. Leur maniere de les préparer, est d'en ôter d'abord la premiere écorce à sec, & de les dépouiller ensuite de la seconde peau, en les faisant bouillir légérement; après quoi ils les réduisent par une entiere cuisson, en une espéce de bouillie fort épaisse, à laquelle ils s'accoutument aisément, & qui donne de la vigueur & des forces même à ceux qui n'ont point d'autre nourriture. Il est constant que les châtaignes engraissent & qu'elles sont d'une assez bonne nourriture; mais elles resserrent & produisent des vents. Dans le Limousin, où presque toutes les terres sont couvertes de châtaigniers, on s'en sert aux usages ci-dessus; ou bien on les dépouille de leurs peaux, & on les fait sécher pour les réduire en poudre, & ensuite les mettre en bouillie quand on veut; elles servent aussi à engraisser les porcs. Les feuilles de châtaigniers, étant ramassées aussi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles soient mouillées, servent de litiere aux bestiaux, & font un bon fumier; on en garnit aussi des lits de plume, qu'ils appellent dans le pays, lits de parement, parce que les feuilles de châtaigniers crient & se relevent d'elles-mêmes comme le crin.

On en fait la récolte en automne; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles sont mûres, & en ce cas elles ne sont point de garde : il faut les manger dans quinzaine; à moins que, pour les conserver long-tems fraîches, on n'aït soin, aussi-tôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, de les porter au grenier en un monceau, & de les couvrir avec des noix; les châtaignes se gardent ainsi long-tems fraîches, parce que c'est le propre des noix d'attirer à elles toute l'humidité & le suc grossier des choses voisines : les châtaignes en valent mieux & sont plus saines, lorsqu'elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-tems fraîches, est de les abattre doucement à coups de gaules un peu avant leur maturité, puis les mettre dans un lieu frais & non pourrissant, & ensuite les y couvrir de sable, pour qu'il n'y entre pas d'air; autrement elles se gâteroient bien vîte.

Les châtaignes fraîches sont bien plus agréables & plus saines que les seches; mais ceux qui ne se soucient pas de les avoir fraîches, ou qui veulent les garder long-tems, les font sécher à la fumée sur des claies; après ils les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, & ils les vannent comme on fait le bled, pour en séparer les peaux; ensuite ils les serrent dans un endroit bien net & bien sec.

Il y a aussi une châtaigne d'eau, qu'on appelle autrement *macre* ou *saligot*;

(*tribulus aquaticus;*) elle vient sur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs. Il y a des endroits où l'on mange les châtaignes d'eau comme les autres châtaignes. Dans le Maine on les réduit en farine pour en faire du pain.

Du Marronnier de France, Balanus; *& du Marronnier d'Inde,* Hippo-castanum.

Il y a deux sortes de Marronniers ; le marronnier ordinaire de France, & le marronnier d'Inde.

Le marronnier de France est une espéce de châtaignier, & il en a le bois & les feuilles ; mais son fruit est plus gros, plus agréable & meilleur : il nous en vient beaucoup de Lyon, de Limoges & du Vivarais. C'est un mets agréable, mais peu sain, que des marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & assaisonnés de jus d'orange & de sucre. Les marrons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens ; ils conviennent sur-tout avec le poisson : & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop presser l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un suc mal-sain & très-astringent, qui est dans l'écorce intérieure. Cette écorce est pourtant spécifique contre les fleurs blanches, le crachement de sang & le dévoiment.

Le marronnier d'Inde est plus beau que celui de France. Il y a été apporté des Indes au commencement du dix-septiéme siécle ; & un marron d'Inde se vendoit alors jusqu'à cent sols piéce au Jardin royal, où étoit le premier marronnier d'Inde. Ce qui le mit tout d'un coup en vogue, c'est qu'il vient vîte dans toutes sortes de terroirs : il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs pyramidales, odorantes & nombreuses : il bourgeonne & fleurit de bonne heure, & forme un bel ombrage ; mais il ne sert que pour le couvert ; car son bois n'est seulement pas bon à brûler, & les cochons même ne veulent point de son fruit.

On l'appelle cependant châtaigne de cheval, à cause qu'on s'en sert pour guérir les chevaux de la pousse. Quelques-uns en font de la poudre à poudrer : d'autres en tirent une huile qui est assez bonne à brûler : d'autres encore en nourrissent & en engraissent leurs volailles. Pour cela, ils dépouillent les marrons d'Inde de leur peau, les concassent & les font tremper dans une lessive avec un peu de chaux en poudre ; ensuite ils les lavent bien dans sept ou huit eaux différentes, & ils les font bien bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte ; après quoi ils la donnent aux poules & aux dindons qu'ils veulent engraisser. Le bois du marronnier d'Inde s'employe en planches, qui servent aux ouvrages grossiers de la campagne, même à l'air, pourvû qu'elles soient goudronnées. Mais le profit le plus assuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'est d'en avoir des pépinieres dans les lieux où l'on peut en vendre, pour former des allées & du couvert : on les replante à cinq ans.

Au reste, les marronniers, soit d'Inde ou francs sont du même naturel, & demandent la même culture que les châtaigniers.

Du Noisettier, Corylus.

Le noisettier, qu'on appelle autrement *coudre* ou *coudrier*, est un grand arbrisseau qui vient par touffes ; il jette plusieurs petits troncs qui sont sans nœuds, & qui se terminent en branches, ayant des verges longuettes. L'écorce du noisetttier est léger & marquetée de taches blanches ; sa feuille est assez semblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour ; sa racine est profonde en terre, & elle y tient fortement, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse : il ne porte point de fleurs ; mais seulement quelques flocs

qui ressemblent au poivre long ; & de chaque queue, il sort de petites pellicules où la noisette est renfermée.

On fait, avec ce plant, des bosquets, des haies & des palissades ; on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile : son bois sert encore à plusieurs ouvrages légers.

Il y a trois espéces de noisettiers ; 1°. Le noisettier sauvage, tel qu'il croît sans culture, dans les bois & les haies ; ses noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres & mollasses ; 2°. Le noisettier domestique ou franc : il donne les noisettes franches, qui sont rouges, fermes, longuettes & bien meilleures, que celles de bois ; 3°. L'avelinier qui produit les avelines ; ce sont les noisettes des pays chauds ; elles sont bien plus grosses, plus fermes & meilleures, & ont la coque plus dure que les autres. Il y a même deux sortes d'avelines, les lacadieres & les communes : les lacadieres sont grosses, rondes & fort lisses, les communes sont longuettes & approchent plus de la noisette.

Le noisettier vient en toutes sortes de terres, d'air & d'exposition : il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, ou ceux que l'on peut facilement arroser ; il en porte plus de fruit, dure davantage, & fournit plus de rejettons si nécessaires à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais, ou bien on en fait quelque palissade de mur au couchant : on peut encore les mettre près de quelque riviere & dans les bois ; mais on doit prendre garde qu'ils n'y soient étouffés & affamés par les grands arbres ; car alors ils chargent peu & rarement. L'espéce qui donne les avelines veut être labourée & cultivée, & avoir plus d'air que les autres : on tient aussi qu'elle vient mieux de semence que de toute autre maniere.

On multiplie les noisettiers par ceux qu'on trouve dans les bois ; & on en éleve de noyau, de bouture, de marcotte & de plant enraciné.

Quand on en plante de boutures, il les faut choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce très-unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux seves que de la derniere pousse. Lorsque le choix est fait, on les coupe en talus à la hauteur d'un demi-pied d'un côté seulement ; & après les avoir élaguées on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien, au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout, comme je l'ai dit ci-dessus des boutures de mûrier.

On plante les noisettiers en automne ou à la fin de l'hiver : ceux qui ont le plus de racines & quelques branches au haut de la tige, reprennent mieux & fructifient davantage. On les laboure tous les printems ; & comme ils viennent par touffes & qu'ils drageonnent beaucoup, il est bon de ne laisser, sur chaque souche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez ; & même pour qu'elles viennent bien droites & qu'elles fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc : si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours, comme on le voit dans les bois.

Les noisettes & les avelines sont un fruit d'automne qui se conserve assez bien, pourvû qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conservoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie.

CHAPITRE III.

CHAPITRE III.

Des Arbres agrestes stériles.

IL ne s'agit pas ici des plants aquatiques ; j'en parlerai au Chapitre suivant : il n'est question que des agrestes, & je les partage en trois classes ; bois communs, bois oléagineux, & bois blancs.

Article Premier.

Des Bois communs.

Je mets au rang des bois communs, champêtres & stériles, les différentes espéces d'ormes, l'érable, le charme, le frêne, le plane, l'if, le sycomore & l'acacia.

De l'Orme, Ulmus, *& de l'Ypreau*, Yprensis ulmus.

L'orme est un fort bel arbre de futaie, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuse, les racines grosses & longues, la feuille crenelée, longuette, rude & crépue, & le bois jaune, dur & bon, sur-tout pour le charronnage : on l'émonde souvent ; on peut même l'étêter tous les six ans, pour en faire du bois de chauffage : ses feuilles se donnent volontiers en nourriture aux bestiaux ; on peut même mettre les plus tendres au pot comme des herbes. L'orme fleurit en Avril, & est assez long à venir. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on y plante des ormes pour les soutenir. L'écorce d'entre-deux qu'on appelle *teille*, est excellente à bander les blessures. L'humeur qu'on trouve dans les vessies qui sont sur les feuilles d'orme, nettoie le visage.

On trouve par-tout beaucoup d'ormes dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons ordinairement en pépinieres : il est très-propre pour faire des bosquets, des allées & de grandes avenues ou plants, que l'on appelle ormaies. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maison, pour leur servir d'abri, de vûe, de promenade, & leur fournir le bois de chauffage & de charronnage dont ils avoient besoin, ce qui n'est pas à négliger pour notre économie champêtre. Les feuilles d'ormes engraissent la terre ; mais ses racines poussent & traînassent beaucoup.

Il y a trois espéces d'ormes ; 1°. l'orme *montagnard* ; ou, suivant les anciens Auteurs, l'orme *italique*, qui a la feuille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies, le bois rustique & la tige basse ; 2°. l'orme *champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feuille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & qui porte plus de fruit que le précédent, sur-tout notre orme femelle ; 3°. l'*ypreau*, ainsi nommé, parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre : il a la feuille large, verte & belle ; la tige haute & droite, & presque toute blanche ; l'écorce claire & unie : il croît beaucoup plus vîte & jette plus que l'orme ordinaire, mais il meurt aussi plutôt. Il se multiplie de semence, de plants enracinés & de boutures : on en emploie beaucoup pour faire des allées, des berceaux, des cabinets, &c. parce que, quoiqu'il ait la feuille plus petite que notre orme femelle, il est facile à transplanter, qu'il traînasse moins entre deux terres, qu'il fait un beau couvert, & qu'il prend telle forme qu'on veut, ainsi qu'il est aisé de le voir par les beaux portiques de verdure qui sont à Marly.

Le *franc-orme*, qui est l'orme champêtre à petites feuilles, a le bois jaunâtre, & est le meilleur de tous pour le charronnage : les autres ormes, soit femelles ou à feuilles larges, soit ypreaux ou autres, sont plus propres au jardinage & à la menuiserie, qu'aux forts ouvrages.

L'orme aime les terres grasses, & il vient dans toutes sortes de terroirs, pourvû qu'il y ait de l'humidité : c'est pour cela qu'on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs. Pour en élever, on préfere les ormes des deux dernieres espéces à l'orme de montagne, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'ils jettent davantage.

Lorsqu'on veut en former une pépiniere, soit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, soit pour garnir les bois, avenues & jardins, ou pour en faire du bois de chauffage & de charronnage, il faut amasser, au mois de Septembre, de la graine qui se forme dans les petits boutons des feuilles de chaque orme : il est bon que cette graine soit déja un peu rouge & bien menue, sans cependant qu'elle ait rien perdu de sa forme. On peut aussi cueillir cette graine au mois de Mars, quand l'orme commence à jaunir, que ses bourgeons ne sont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naissent ensuite, & où la graine est aussi renfermée. On la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours ; & en quelque tems qu'on l'ait amassée, on la seme à plein champ au mois de Mars sur des planches de terre grasse & humide, bien labourées : après quoi on la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arrose durant les hâles & les chaleurs, & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, sans aucunes herbes, ayant soin d'éclaircir le plant quand il sort de terre & qu'il est trop dru. Il est bon à lever après trois ans, pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues.

On peut encore prendre des *billes* ou rejettons qu'on trouve en abondance au pied de tous les ormes, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignassier : la pépiniere est bien plutôt faite de cette façon, & le plant bien plutôt grand que par la voie de la graine ; il n'y a même qu'à plier en terre & motter les branches les plus basses des jeunes ormeaux, pour les faire pulluler autant qu'on voudra : ou bien, lorsqu'on y a levé quelques ormeaux, il n'y a qu'à laisser les racines qui restent dans la fosse sans les combler de terre, elles se repeupleront d'elles-mêmes : (il en est de même des trembles, des peupliers & des tilleuls) & à cinq ou six ans, tous ces rejettons seront bons à lever pour mettre en place. Ces sortes de pépinieres se perpétuent ainsi jusqu'à cent ans & au-delà ; & comme elles sont d'un profit considérable, on en fait dans les meilleures terres.

On plante les ormes & ormeaux au mois de Novembre, ou pour le mieux, au mois de Février, après l'écoulement des eaux, parce que la seve de l'orme dure ordinairement jusqu'aux fortes gelées, & que les racines sont sujettes à se chansir quand on le transplante en Novembre, sur-tout dans les terres humides.

Lorsqu'on veut les mettre en avenues, on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, à cause que les racines de l'orme s'étend beaucoup entre deux terres, & piquent peu. Hors les avenues, on peut les planter aussi drus que l'on veut, sur-tout dans un bon fonds, parce qu'ils trouvent toujours bien de quoi se nourrir & grossir. On taille aux ormeaux la racine courte, & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre : on peut ne les point étêter, si l'on veut, ou bien ne leur laisser que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plutôt. Quand on les a mis en place, il n'y faut plus toucher qu'au bout de deux

ans pour leur labourer le pied, & les élaguer de trois ans en trois ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle & une belle tige : alors on peut élaguer les ormes de six ans en six ans ; ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & ce qu'on leur abat, sert à faire du fagot.

Il n'y a point d'orme qui, à douze ou quinze ans, ne fournisse en brindilles ou branchages un bon fagot de cinq sols au moins, en le coupant tous les cinq ans ; au double de cet âge, il produit le double en fagotage, & ainsi à proportion de sa crûe ; c'est pourquoi on l'appelle l'*arbre au pauvre homme*. La plûpart des Maîtres qui entrent dans un certain détail, aiment mieux planter des ormes que des fruitiers, parce que l'ébranchage des ormes est à eux, outre le corps & la tête de l'arbre : les Fermiers, au contraire, aiment mieux les fruitiers, par la même raison que le fruit en est à eux. Ceux qui ont beaucoup d'ormes, les ébranchent par coupe réglée & par portions en différentes années ; ou bien ils adjugent au plus offrant la tonte de tant de pieds, ou de tels & tels rangs ou avenues d'ormes. Depuis quarante jusqu'à soixante ans, ils sont dans leur force, & on les vend au moins une pistole chaque tronc d'arbre.

De l'Erable, Acer ; *du Charme*, Carpinus ; *de la Charmille*, Carpinea Virgulta.

L'érable est un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & fort peu de verdure, qui a la tige blanche, mais rude & crenelée, la feuille pâle & à cinq pointes, & le bois souvent tacheté & marqueté en guise d'yeux. On appelle érable *commun*, ou érable *de plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence : par exemple, ceux qui croissent sous de grands arbres, selon quelques-uns, c'est l'érable femelle ; & l'érable de *montagne*, ou l'érable mâle, est celui qui vient en grand arbre, & qui a le bois fort dur.

On appelle plus communément ces deux sortes d'érables le grand & le petit érable. Le grand érable ou faux platane a le bois fort uni ; sa partie blanchâtre est recherchée par les Ouvriers ; ses feuilles sont opposées & grandes, ses fleurs petites, verdâtres ou jaunes ; & le pistille, qui en occupe le centre, est composé de deux noyaux gros comme de petits pois. Le petit érable est commun dans les bois : il est plus ordinairement arbrisseau qu'arbre ; ses feuilles ne sont guères plus grandes que celles du lierre, & leurs nervures & leurs queues deviennent souvent rougeâtres.

Outre ces deux sortes d'érables, il y a une seconde espéce de grand érable qu'on éleve dans les jardins, & qu'on nomme à Paris *Sycomore* ou *Erable de Canada* ; ses feuilles sont d'un verd plus clair, plus tendres & plus aiguës, & ses fleurs sont par bouquets, au lieu que celles des deux premieres viennent par grappes ou épis. En Canada, où cet arbre est fort commun, on en tire la seve par incision au pied de l'arbre pendant le printems ; & un arbre de deux à trois pieds de circonférence, rend jusqu'à quatre-vingt livres de seve sucrée, qui, étant purifiée, clarifiée & cuite, donne quatre livres de bon sucre, peu inférieur à celui des cannes de l'Amérique.

Ces trois sortes d'érables donnent un suc laiteux lorsqu'on coupe leurs jeunes branches ou leurs feuilles.

Il croît auprès de Grenoble & de Montpellier une quatriéme espéce d'érable, qui a les feuilles plus petites & à trois pointes égales & arrondies, au lieu que celles des autres ont cinq pointes.

Le broussin d'érable, *mollușcum*, qui étoit d'un si grand prix parmi les Romains, & qui sert à faire des cassettes, des tablettes, & autres ouvrages estimés, n'est

qu'une excroiſſance ondée & madrée fort agréablement, qui vient communément ſur l'érable.

Le charme que l'on prétend être une eſpéce d'érable, eſt auſſi un arbre de haute futaie, qui a le bois dur, & l'écorce blanche & raboteuſe comme l'érable; mais il a une groſſe tige, ſouvent tortue, qui pouſſe dès le bas des branches qui s'étendent en rond, & qui ſont toutes garnies de feuilles aſſez larges, ridées, dentelées & pointues. Il fleurit en Mai, & alors du pied de ſes feuilles pendent certaines queues qui ſe terminent en un bouquet par d'autres petites feuilles triangulaires & pâles, d'où ſortent pluſieurs étamines; elles renferment de petites têtes comme des pois chiches, qui eſt la graine qui devient quelquefois un fruit oſſeux. On voit des charmes dans tous les bois ſous les grands arbres, & il y en a même des forêts entieres.

L'érable & le charme ſervent à faire des bois, boſquets, paliſſades & allées; le bois de ces arbres eſt bon à pluſieurs uſages. Le charme s'emploie en paliſſade plus qu'aucun autre plant : alors il change de nom, & on l'appelle *charmille*, qui n'eſt autre choſe que de petits charmes, dont les plus petits ont environ deux pieds de haut, & ſont gros comme des brins de paille ou comme le doigt, & les plus grands ſont de dix à douze pieds de hauteur ſur une groſſeur proportionnée.

L'érable & le charme approchent de la nature de l'orme, & ſe plaiſent comme lui en terre graſſe, humide & bien labourée : ils viennent pourtant plus aiſément que l'orme en terre ſablonneuſe ou pierreuſe. L'un & l'autre ſe multiplient de ſemence & de jettons, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans tous les bois; mais ils ſont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine : on les ſeme en Septembre ou Octobre. Auſſi-tôt que la graine eſt recueillie, on la met en rigoles ou en planches à claire-voie, de peur que le plant ne *s'étiole*, s'il vient trop épais, c'eſt-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans pour les tranſplanter ſans les étêter : on les emploie en paliſſades depuis un pied juſqu'à ſix, douze & même dix-huit de haut.

Le charme eſt le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon, c'eſt pourquoi les Verriers le recherchent : ce bois ſert auſſi aux Charrons & aux Sabotiers. La décoction des feuilles de charme guérit les bleſſures des chevaux.

L'érable eſt particuliérement propre aux Armuriers, aux Tourneurs & aux Ebéniſtes; il fait auſſi bon feu & bon charbon.

L'érable léve vîte : reprend facilement & vient également à l'ombre & au grand air.

Le charme leve fort lentement, & reprend un peu difficilement; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre : on l'éhoupe de tems en tems comme l'orme, pour lui donner une nouvelle vigueur, & profiter du bois; il eſt beaucoup plus ſujet aux hannetons & aux chenilles que l'érable

Du Frêne, Fraxinus.

Le frêne eſt un arbre de futaie qui a la tige haute & droite; la feuille à peu près comme le laurier, mais pâle, un peu large, pointue & dentelée, attachée double à une ſeule queue, par nœuds tout de ſuite, enſorte qu'une branche ſemble n'être qu'une ſeule feuille; il produit en gouſſe un noyau petit & amer, ſemblable au noyau d'amande. Il donne auſſi la manne purgative : j'en parlerai ailleurs. Quoique les cantharides s'engendrent ſur cet arbre, & qu'il ſoit extrêmement ſujet aux chenilles, hannetons & autre vermine, il y a cependant des per-

ſonnes qui prétendent que ſon ſuc eſt un antidote contre tout poiſon, particuliérement contre la morſure du ſerpent. Le bois de frêne eſt bon à beaucoup de choſes, ſur-tout pour les Charrons & Carroſſiers; mais ſa feuille n'eſt bonne à rien & ſa racine eſt ample & vorace.

Il y a deux ſortes de frênes : l'un fort haut, qui a le bois blanc, mou, tendre, flexible & madré, garni de groſſes veines ſans aucun nœud : & l'autre raboteux, plus petit, plus dur, plus roux, & ayant la feuille un peu plus large; c'eſt le frêne ſauvage, *ornus*.

Quoiqu'on en voie ſur les montagnes, dans les ſables & dans les pierrailles, cependant il aime les terres fortes; mais il réuſſit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il ſe plaiſe au frais. On prend de ce plant dans les bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures; il vient vîte, tant de graine que de plant, il ne demande pas grands ſoins, & forme naturellement une belle & haute tige; mais il eſt dangereux pour les fruits & plantes voiſines, tant à cauſe de l'étendue de ſes racines, que pour l'ombre & l'égoût de ſes branches.

Quand les frênes n'ont pas une belle tige, on les étête à douze ou quinze pieds de haut, pour leur former, comme aux ſaules, une tête qui fourniſſe des perches, des échalas, du cerceau, ou du moins du bois à fagots, qu'on coupe tous les quatre à cinq ans. C'eſt le frêne à feuilles rondes qui fournit le plus de manne.

Du Plâne, Platanus.

Le plâne eſt un arbre qui vient fort haut, & qui jette beaucoup de bois : il a la feuille large, à queue rouge, & aſſez ſemblable à celle de la vigne, excepté qu'elle eſt plus épaiſſe, & blanche deſſous : il a le bois blanchâtre, mais dur & l'écorce fort unie : il aime un lieu humide & un climat chaud : il vient aiſément de rejetton. Les Anciens en étoient ſi curieux, à cauſe du beau couvert qu'il donne, qu'ils l'arroſoient de vin. Il produit une petite fleur blanche tirant ſur le jaune, & un grain rond, rude & mouſſu, dont on fait de l'huile. Il y a pluſieurs eſpéces de plânes, & une entr'autres dont on ôte l'écorce ſans lui faire tort, comme au liege.

De l'If, Taxus.

L'if eſt un arbre toujours verd, moins grand que le ſapin, qui a la feuille diſpoſée de même, la racine courte, menue & preſqu'à fleur de terre, & le bois plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir, mais peu ſujet à la pourriture. L'ombre de cet arbre paſſoit autrefois pour être mal-ſaine, ainſi que ſon fruit, qui eſt un grain doux, vineux, & rouge comme celui du houx. Il y a des gens qui prétendent que l'odeur des feuilles ou le parfum de l'if fait mourir les rats.

Cet arbre croît dans les montagnes, & en lieu ſec & pierreux, comme le ſapin. On en ſeme la graine à l'ombre dans une terre légere : on n'en cultive guères que pour l'ornement des jardins; encore commence-t-il à n'y être plus en régne, quoiqu'il prenne toutes ſortes de formes par la tonte : il eſt long-tems à lever; on en éleve auſſi de boutures & de marcottes.

Du Sycomore, Sycomorus *ou* Ficus Ægyptia.

Le ſycomore vient abondamment en Syrie, où on l'appelle *jumeſy* : c'eſt un fort bel arbre dont le tronc eſt fort gros : on en a vû à Seide de quinze pieds de circonférence. Le nom de *ſycomore* eſt un compoſé de deux mots, qui ſignifient *figuier* & *mûrier*, parce que cet arbre produit des figues de ſon tronc, & de ſes

grosses branches, & que sa feuille a beaucoup de rapport avec celle du mûrier. Mais il est différent de celui que les Parisiens appellent aussi *sycomore*, quoique ce ne soit, comme on l'a dit ci-devant, qu'une espéce d'érable fort commun en Canada.

Le sycomore qu'on cultive en France, est un arbre plus beau que bon; il a l'écorce belle, la feuille du mûrier, le bois fort tendre, & qui jette du lait comme le figuier quand on le rompt : il croît en peu de tems, vient fort vite & fait un beau couvert; mais il est fort sujet aux insectes, ne dure guères, & son bois n'est bon à rien. Il est assez puissant en racines comme l'orme; il aime une terre légere, & donne une grande quantité de graine qui germe facilement : autrefois on s'en servoit beaucoup en allées & avenues. Il reprend de boutures.

De l'Acacia, Acacia.

C'est aussi un arbre de futaie, qui porte au printems de grands bouquets de fleur blanche d'une odeur fort douce : il a la feuille pâle, menue & oblongue, & fait un très-bel ombrage : il vient d'Amérique, & a été mis en vogue en France dans le dernier siécle, parce que c'est l'arbre qui croît le plus vite, qui pousse le plus de bois, & qui fleurit le premier; mais on l'a quitté, même dans les jardins, pour les marronniers d'Inde, à cause que sa feuille n'est pas d'un beau verd, que ses branches ne se tournent pas comme on veut, & que sa tête est sujette à se dégarnir; ce qui fait qu'on est obligé de l'étêter de tems en tems. Il aime la terre légere, mais un peu onctueuse; il vient de semence & sans grand soin. Le bois de l'acacia est dur & raboteux : les Tourneurs s'en servent pour faire des chaises. Il y a aussi l'acacia jaune, & l'acacia d'Egypte.

ARTICLE II.

Des bois oléagineux.

Les bois oléagineux sont les pins, dont j'ai parlé ci-dessus, les sapins & pesses, le cyprès, le térébinthe, le méleze, le lentisque, le sumac, le sandarac, le tamaris, le genievre, & selon quelques-uns, le frêne & le bouleau. Je n'ai à parler que de ceux de ces plants qui croissent communément dans nos champs.

Du Sapin, Abies, *& de la Pesse*, Picea.

Le sapin & la pesse sont deux grands arbres résineux, qui croissent en pointe, fort hauts & fort droits, sur-tout dans les montagnes; ils ont le bois très-sec & léger, & ils se ressemblent si fort, que les Charpentiers prennent souvent l'un pour l'autre. Ils sont tous deux de même grandeur, & jettent des feuilles longues, dures, épaisses, piquantes, rangées en peignes, & les rameaux croissent des deux côtés en croix, comme les feuilles; mais celles de la pesse sont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, lisses & moins piquantes. L'écorce du sapin est blanchâtre, & se rompt quand on la plie; celle de la pesse tire sur le noir, est gluante & pliable comme une courroie : la plûpart des branches de la pesse pendent contre terre; il n'en est pas de même de celles du sapin : le bois de la pesse est plus beau & meilleur, & les veines en sont plus droites & avec moins de nœuds qu'au sapin. Ils donnent tous deux de la résine & du bois de bon débit : la résine de la pesse est seche sur l'arbre, & celle du sapin est liquide : celle de la pesse est ordinairement entre le bois & l'écorce. Son fruit mûrit en Septem-

bre ; il est long de trois pouces, & fort serré par des écailles entrelacées, où la graine, qui est blanche, est renfermée.

Le sapin & la pesse, qu'on appelle autrement *garipot*, *pignot* ou *picea*, & communément *apicia*, aiment les montagnes & les lieux ombragés ; on les éleve de graine ; on en voit des forêts entieres dans les pays les plus froids.

Pour en élever, il faut semer la graine au mois d'Octobre, en la répandant sans aucune façon dans un lieu ombragé & couvert de feuilles, comme dans des bois un peu clairs, & y laisser le jeune plant jusqu'à ce qu'il ait trois ou quatre pieds de haut : on les leve alors, parce qu'étant jeunes ils reprennent plus aisément.

On peut aussi les élever en pépiniere ; mais, pour cet effet, il est essentiel de les arracher fort petits ; & s'ils viennent de loin, prendre soin de les faire apporter dans des sacs, leur racine bien enveloppée de mousse ou de terre, afin qu'elle ne soit point éventée ; il faut les replanter aussi-tôt dans un bon fonds, à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, pour qu'on puisse les lever en motte quand ils seront propres à être mis en place.

Du Cyprès, Cupressus.

Le cyprès, qui est un des grands arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine si petite, qu'elle échappe, pour ainsi dire, à la vûe. Il est toujours verd, & a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur, & presqu'incorruptible ; il est touffu depuis son pied jusqu'à sa cime qui se termine en pointe : son feuillage est d'un verd blanchâtre & fort épais. Cet arbre produit trois fois l'année, en Janvier, Mai & Septembre, un fruit qui s'appelle *pomme de Cyprès ;* ce sont des noix ordinairement de figure conique, où la graine est renfermée : ce fruit est mûr en Septembre ; il distille de son tronc un peu de résine qui égale la térébenthine.

Le cyprès ne vient qu'en pays chaud & sur les montagnes ; le fumier & l'eau lui sont contraires : on en seme la graine bien séchée par un beau tems en automne, avant la saison des pluies ; on l'éleve sous des cloches comme les melons, ou du moins en bonne terre & en belle exposition ; on le plante de même en pépiniere quand il a un pied de haut ; on l'arrose souvent, on le laboure légérement, on le sarcle & on le garantit avec soin des fourmis, qui en sont si friandes, qu'on ne voit point de cyprès où il n'y ait quelque fourmiliere. Il faut sur-tout prendre garde d'offenser la racine du cyprès dans ses premieres années : on le transplante après cinq ans au printems, & on le met dans des fosses bien profondes ; il ne demande plus aucun soin quand il a une fois pris son essor. Il y a des personnes qui prétendent que les feuilles de cyprès, mises dans des hardes, empêchent les vers d'y venir. Le bois de cyprès est sain, & s'emploie en menus meubles & en ouvrages d'Ebénistes.

Article III.

Des Bois blancs.

On met au nombre des bois blancs le tilleul, le bouleau, le sycomore françois, le tremble, le peuplier & autres plants du Chapitre suivant ; le sapin, le plâne, l'acacia, le marronnier d'Inde, & même le frêne, dont il a été parlé ci-dessus.

Du Tilleul, Tilia.

Le tilleul, *tillot* ou *tilleau*, & anciennement *til* ou *tel*, eſt un grand arbre qui a le bois & l'écorce blancs, bien de l'odeur, la tige belle & fort rameuſe, la feuille verte & dentelée légérement tout à l'entour, & la tête ample & bien garnie ; il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut : on en fait des allées, des avenues, des cabinets ; mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-tems. On fait de ſon écorce la corde à puits, les cables, & de la tille de toute couleur. On ſe ſervoit autrefois de la ſeconde écorce du tilleul, *philira*, au lieu de papier : on en voit encore des Livres écrits il y a plus de mille ans. Le bois du tilleul eſt bon à quelques ouvrages.

Le tilleau mâle eſt différent du tilleau femelle, & il n'eſt pas ſi commun : ſon bois eſt dur, jaunâtre, maſſif & épais, ayant auſſi pluſieurs nœuds ; ſon écorce eſt dure & ſi épaiſſe, qu'elle ne ſe peut pas plier ; ſa feuille qui eſt plus grande que celle de ſa femelle, eſt dentelée tout autour, & couverte de petits grains qui y ſont attachés ; mais il ne porte, ni fruit, ni fleur. La femelle au contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans : elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférente, fermée en bouton, à laquelle ſuccédent certains petits grains verds ; ſon fruit eſt long & gros comme une feve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés, qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toujours en diminuant ; ſa feuille eſt comme celle du lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant, elle devient plus pointue.

Il y a deux ſortes de tilleuls ; le commun, & le tilleul de Hollande qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage.

Le tilleul vient fort bien dans les lieux montueux & élevés, pourvû qu'il y ait un peu d'humidité, car il aime la terre graſſe : on en éleve de graine, de marcotte ou de plant enraciné qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qn'ils ont été cultivés avec ſoin : on les ſeme en Septembre ou en Mars dans une terre bien meuble & bien expoſée, par rayons ou à plein champ, comme je l'ai dit des ormes : à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au beſoin. Ceux qui ont des pépinieres de tilleuls aux environs de Paris, en font un grand débit. La graine de tillot de Hollande eſt ſix mois en terre ſans lever.

A l'égard des plants enracinés, les plus petits ſont les meilleurs : avant de les placer à demeure, il eſt bon de les mettre quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu ; car la plûpart des tilleuls, qu'on arrache dans les bois, n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche, à cauſe de la coupe des taillis : ceux qui les arrachent, endommagent leurs racines, où ils éclatent la ſouche ; ce qui fait que les plants deſſouchés périſſent, ou du moins languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſont donc ceux qui ſe trouvent de brin, ſans ſouche ni marcotte ; encore ne valent-ils jamais ceux qui ont été élevés en pépiniere.

Du Bouleau, Betula.

Le bouleau eſt un arbre dont le tronc devient fort gros, & dont chaque branche croît par ſions & menus brins, qui ſont fort minces vers la pointe. Il a l'écorce blanche comme le peuplier auquel il reſſemble ; il a auſſi le bois léger, & il renouvelle ſes feuilles en Avril ; elles ſont ſemblables à celles du tremble, mais

mais plus vertes & crenelées à l'entour ; il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette de petits floquets comme le noisettier. Il sort de cet arbre une résine qui brûle comme une torche ; & si on le perce, il donne une eau claire qui est assez agréable & saine. Il fournit la premiere verdure du printems, & n'est point sujet à la vermine, mais il verse aisément. La premiere écorce du bouleau sert à faire des ruches & des paniers, & la seconde des cordes à puits.

Il vient également bien en terre humide & seche, en pays froid & à la plus mauvaise exposition, quoiqu'il s'accommode mieux de l'humidité : c'est pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & sur les côteaux, par où les eaux sauvages s'écoulent : on n'en plante guères que dans les bois. Proche des grandes villes, on voit des quartiers de bois plantés entiérement en bouleaux ; parce qu'on en fait des balais, cerceaux, & plusieurs autres petits ouvrages de débit. Il n'y a qu'à ficher en terre humide, au mois de Mars des plançons ou boutures prises du haut des branches, pour qu'ils reprennent & qu'ils croissent promptement.

CHAPITRE IV.

Des plants aquatiques.

Les plants aquatiques sont une partie considérable de l'économie champêtre ; car ils multiplient aisément, viennent sans soins & fort vîte, fournissent beaucoup, & ne font aucun tort aux productions voisines : on les plante souvent de simple bouture dans des endroits perdus ; ils y empêchent le ravage des eaux, donnent du couvert & du frais, & par leurs feuilles engraissent la terre ; en peu d'années ils fournissent tant de bois, qu'on s'en fait un revenu fixe & certain par des coupes réglées, tant en branchages qu'en abattis : c'est pourquoi il est essentiel de multiplier ces plants le plus qu'on peut. Les tremblaies, les aunaies, les saussaies & les oseraies coûtent peu à planter & à entretenir ; cependant ils rapportent beaucoup en bois de toutes sortes, tant futaies que perches, fagots & autres. J'expliquerai au Chapitre du Commerce du Bois, à quoi sert celui des plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs espéces & de leur culture.

Le peuplier est l'arbre de futaie ou de haute tige ; le saule est celui de moyenne tige ; l'aune est comme la cepée de haute taille ; & l'osier est l'arbrisseau de l'espéce aquatique.

On les multiplie tous par plants enracinés ; ou ce qui est plus aisé & plus ordinaire, par les boutures & plançons qu'on coupe secs par un beau tems : on ne fait que les ficher en terre basse & humide, au mois de Février plutôt qu'en automne, afin que les gelées ausquelles ces jeunes plants sont fort sensibles, ne les endommagent pas : il est bon de les étêter ou ravaler en les plantant, & de les émonder la premiere année, pour qu'ils se fortifient en racines, qu'ils soient ensuite de plus belle venue, & plus assurés contre les vents.

On peut faire de ces sortes de plants en lieux élevés ; mais il faut suppléer aux eaux par l'arrosemens, ce qui coûte beaucoup ; & encore les plants n'y viennent jamais si promptement, ni si beaux, ni si féconds à beaucoup près.

De l'Aune, Alnus.

L'aune ou verne vient naturellement droit, & médiocrement haut ; il jette

plusieurs branches cassantes, & a la feuille ronde semblable à celle du coudrier, mais plus épaisse & plus nerveuse; son écorce est d'un rouge brun; son bois tendre, frêle & rougeâtre, sur-tout quand il est fraîchement coupé: ses feuilles commencent à boutonner en Avril, & il porte un fruit verd qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre; ensorte que ses petites écailles sont jointes l'une à l'autre, & il y a au-dedans une graine fort petite & d'un rouge-noir.

L'aune noir, *frangula*, est un arbre qui se trouve dans les bois, & qui jette, dès sa racine, plusieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles assez semblables à celles du cerisier, mais plus petites & opposées.

L'aune est celui des plants aquatiques qui aime le plus l'eau; & comme il ne profite bien qu'autant qu'il a la plûpart de ses racines dans l'eau, il faut le planter le long des rivieres & ruisseaux, ou dans des marécages.

On l'y plante de boutures & tronçons pris sur de gros aunes, ou de marcottes, ou encore de plants enracinés qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des vieilles souches. On en met la moitié des racines au fond de l'eau avec deux ou trois doigts de terre par-dessus. Quand on fait des aunaies, on les met à un pied & demi de distance, dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de l'autre de trois: on les recouvre de terre en dos d'âne; puis on environne l'aunaie de bons fossés, qui, dans ces endroits marécageux, s'emplissent bientôt d'eau, ensorte que, ni les bestiaux, ni les malveillans ne peuvent nuire au plant.

L'aune reprend aisément & jette beaucoup de bois en peu de tems: mais en le plantant, on doit le couper deux doigts au-dessus de terre, afin qu'il jette davantage du pied; car il vient par souches & jette de cepée comme le noisettier, si ce n'est que les tiges ou perches de l'aune sont bien plus puissantes & plus droites. On coupe les aunes à cinq ou sept ans de crûe, lorsqu'on n'en veut faire que des fagots; mais on leur donne dix ans, & même quinze & dix-huit, quand on veut les débiter en rames ou perches; & on laisse d'espace en espace, les plus beaux brins sur pied, afin qu'ils croissent & qu'ils grossissent assez pour les vendre aux Tourneurs; ou pour trouver chez soi, quand ils ont trois ou quatre âges, de quoi faire des canaux souterreins, & de quoi fournir le menu bois dont on a tous les jours besoin dans une maison de campagne, soit pour faire des échafaudages ou des poulaillers, étables & autres bâtimens légers.

L'année d'après que l'aunaie a été coupée, elle pousse sur souche, quantité de rejettons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui resteront, afin qu'ils soient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les aunes se multiplient si fort par leurs cepées, qu'on est quelquefois obligé d'en arracher, à cause qu'en peu de tems ils s'emparent de tout un pré. Les aunes en perches & en futaies s'abattent au mois de Mai & de Juin en pleine seve, lorsqu'on veut les peler; mais ceux qu'on ne pele point, se coupent en hiver.

Une maison de campagne bien fournie ne doit pas être sans aunaie, quand on peut y en avoir une; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'aune; on y trouve sous sa main, de quoi faire la plûpart des outils & menues choses qui sont d'un détail journalier, & nécessaires à l'agriculture; & qu'au surplus, on ne met en aunaie que des lieux marécageux qui ne peuvent pas servir à autre chose. Bien des gens en ramassent les feuilles, pour en engraisser leurs terres. On attribue aux feuilles d'aune, beaucoup de vertus: on prétend que lorsqu'elles sont fraîches, elles éteignent les inflammations; qu'elles délassent si on en met sous la plante des pieds; que si on en répand l'été dans

la chambre quand elles sont encore chargées de rosée, elles font mourir les puces; qu'elles servent aussi à dessécher les vieux ulceres sur lesquels on les applique; que ces mêmes feuilles d'aune, ramassées dans un sac, s'échauffent, & font beaucoup transpirer les parties du corps qui en sont ensuite enveloppées; enfin que c'est un reméde usité pour les rhumatismes opiniâtres. L'écorce d'aune se vend aux Teinturiers & aux Chapeliers: elle sert aussi, de même que le fruit, au lieu de noix de galle pour faire de l'encre. Nous parlerons encore de cet arbre dans le Chapitre du commerce & débit du Bois.

Il croît, dans les montagnes d'Auvergne, une autre espéce d'aune, *frangula*, qui a les feuilles blanches & l'écorce si jaune en dedans, qu'en la mâchant elle rend les levres jaunes comme fait la rhubarbe; cette écorce est laxative & astringente, elle lâche le ventre, purge la bile & le flegme, & elle fortifie comme la rhubarbe: c'est le jaune de l'écorce qui est laxatif, le dehors est astringent.

Du Saule ou *Saux*, Salix.

Le saule a le bois blanc & léger, l'écorce vilaine, & les feuilles étroites & longuettes. Il y a des saules grands qui croissent en perches, & des petits qui croissent en osiers: il y en a de blancs, de noirs, de jaunes, de verds & de rouges, & quoiqu'ils soient plus communs dans les endroits humides, il y en a cependant qui viennent dans des lieux secs, comme bois & plaines. Les saules francs ont la feuille d'un rouge tanné, plus blanchâtre en-dessous qu'en-dessus & plus étroite & plus longue que les autres; ce sont les meilleurs. Il y a, à Marseille, une espéce de saule musqué, qui produit dans le mois de Mai, une petite fleur d'une très-bonne odeur musquée; le saule blanc est le plus commun. Il y a mâle & femelle: le mâle ne porte que des fleurs qui paroissent en Avril; ses chatons sont des épis longs composés de quelques feuilles, de la base desquelles naissent des étamines: & le saule femelle ne porte que des fruits, qui commencent par des épis chargés d'embrions, lesquelles deviennent ensuite des capsules, membraneuses & oblongues, contenant des semences fort déliées & aigrettées.

Tous les saules viennent vîte & jettent beaucoup de bois; mais ils ne durent pas long-tems, & ils sont sujets à se creuser & à se renverser. Ils se renouvellent aisément de plançons & de boutures.

Ordinairement on étête les saules à sept ou dix pieds de hauteur; & lorsque leur tête est formée, elle jette quantité de bois, qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire des cerceaux, des perches, des échalas, des fagots & du charbon, qui sert aux Peintres, aux Graveurs, aux Orfévres, & encore plus aux Salpêtriers. Quelquefois on réduit les saules en cepées basses pour en avoir du taillis. Dans les fonds où ils se plaisent, on les laisse pousser en perches sans les arrêter, & on en fait des pieux & palis, des perches à houblon, &c. Les grosses tiges de saules, prises dans leur force avant qu'elles commencent à se creuser, servent à faire des planches & ais qu'on employe au sec dans l'intérieur des bâtimens; mais quand on n'en veut faire que du bois à brûler, on les coupe par tronçons qu'on laisse sécher à l'air pendant un été, afin qu'ils brûlent bien. Pour tous ces usages, l'économie champêtre demande qu'on multiplie ce plant le plus que l'on peut, sur-tout dans les fonds & places qui ne produiroient rien. Les saussaies sont d'un grand rapport, principalement pour les cerceaux, pour les perches à houblon, pour le treillage, & pour le fagotage que donnent les têtes de ces arbres, & c'est ce qui en fait le plus grand profit.

Quoique le saule soit un arbre aquatique, il ne veut pas cependant avoir, com-

me l'aune, ſes racines dans l'eau ; il en aime ſeulement le voiſinage, & ſe plaît dans un lieu un peu plus élevé, ſur quelque foſſé, chauſſée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les aunes ſur le bord de l'eau, les ſaules un peu plus loin en terre, & les oſiers au-deſſus des ſaules ; d'autant plus que les ſaules & les oſiers, qui ont le feuillage fort mince & aſſez rare, ne font point de tort à l'herbe ni aux autres productions du champ, quand on les y a mis au large. On voit même beaucoup de ſaules dans les forêts.

Pour faire une belle ſauſſaie, on choiſit ſur un beau ſaule bien placé, des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de ſix à huit pieds, afin qu'ils repouſſent mieux. Puis on les coupe par un beau jour & en plein ſoleil, parce que, s'ils étoient mouillés, ils ne reprendroient pas : après quoi, ſans leur donner le tems de s'éventer, & auſſi-tôt qu'ils ſont coupés, on les taille en talus par le gros bout, & on les plante en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, qu'on fait avec une pince de fer, ou avec un pieu long de trois pieds éguiſé par le bout, qu'on enfonce à coups de maillet. Dans les bons fonds on plante les ſaules plus drus, & on les y eſpace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre : mais dans les terres maigres on les met à ſix & huit pieds de diſtance ; & pour qu'ils reprennent mieux & qu'ils ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menue, qu'on preſſe avec le pied tout autour du plantat. Si le fonds où l'on veut planter des ſaules, eſt trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu ; il n'y a qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, mettre les plantats au fond à égale diſtance l'un de l'autre, ſans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre ; puis clorre le plant de bons foſſés, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il eſt néceſſaire d'émonder les ſaules, ſur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du plançon qu'on a pris ſur l'arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête ; il faut abattre avec la main toutes ces branches naiſſantes ſur le tronc, juſqu'à la hauteur où l'on veut former la tête : il faut auſſi ne laiſſer à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fourniſſent du bois qui ſoit propre à faire plus que du fagotage. On doit avoir le même ſoin l'année d'après la coupe des ſaules, parce qu'ils jettent beaucoup. C'eſt au mois de Mars qu'on ébranche le ſuperflu des ſaules, & il eſt bon de le faire doucement à coups de ſerpe, ſans offenſer les branches voiſines. Les ſaules qu'on laiſſe monter ſans les étêter, ne durent point, parce qu'ils ſe ſechent ou ſe rompent, & qu'ils ne fourniſſent preſque point de bois.

Quand les ſaules ſont bien gouvernés & dans un bon fonds, on les étête tous les deux ans : mais il vaut mieux ne les couper que tous les quatre ans, comme on le fait ordinairement, pour que le branchage en ſoit plus gros & meilleur, & qu'il puiſſe ſervir à autre choſe qu'à brûler. On étête les ſaules au mois de Février ou de Mars : il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, toujours par un beau tems, & jamais avant la fin des gelées.

On donne communément, pour tondre les ſaules, un ſol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt ſols du cent de bourrées : des plus grands brins, on en fait des plantats qu'on fiche en terre, & qui venant ſans racine, augmentent & renouvellent toujours les ſauſſaies.

Quand on veut avoir, de ſes ſaules, de grandes perches, ſoit pour empercher des houblonnieres, ou pour faire des palis & treillages, on les laiſſe croître en pied ſans les étêter, & on ne fait que les émonder

Le charbon de ſaule eſt celui dont les Peintres & les Graveurs ſe ſervent pour faire les eſquiſſes de leurs deſſeins : on peut le faire dans un canon de piſtolet

qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de saule & le convertir en charbon qui sert à crayonner. Les Orfévres s'en servent aussi pour polir & travailler l'argent & l'or, & les Salpêtriers pour faire la poudre.

De l'Osier, Vimen.

L'osier est un saule nain, qui a les branches longues, menues & pliantes : il y en a de trois sortes ; l'osier *franc*, qui est rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'osier *blanc*, qu'on appelle *filandre* en quelques endroits, & qui est effectivement d'un blanc jaunâtre ; & l'osier *verd*, autrement dit osier de *riviere*, qui est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere. L'osier franc est le plus délicat, craint plus les gelées, les guilées & l'eau trop froide : les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevent davantage.

Les osiers ont leurs usages particuliers : les Vignerons s'en servent pour attacher la vigne, les Jardiniers pour palisser les arbres & faire des berceaux, les Tonneliers pour lier les cercles à tonneaux, & les Vanniers employent les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'osier vient dans toutes sortes de terres fraîches, même dans les gros sables, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante souvent en bordures autour des vignes ou vergers. Ceux qui n'en ont besoin que de quelques pieds pour l'entretien de leurs jardins, les mettent dans les places perdues de ces jardins : mais quand on veut en faire commerce & en tirer un profit considérable, on fait des oseraies entieres, sur-tout dans les pays de vignoble, & proche des grandes Villes ; où l'on est toujours sûr d'en avoir du débit.

Il faut mettre ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du soleil, & moins bas encore que le saule : car s'ils étoient à l'ombre, ou avoient le pied continuellement humides, ils ne feroient que languir.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en casse avec soin toutes les mottes, & on la met en rayons si l'on veut, pour y pouvoir tenir de l'eau tant & si peu qu'on voudra : ensuite on choisit sur de beaux osiers des boutures bien vives d'un pied & demi de long ; on les aiguise par le gros bout ; & après les avoir mis tremper pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies, si le champ est labouré à raies ; on met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, sur des lignes droites éloignées entr'elles de deux à trois pieds.

L'osier aime sur-tout le soleil ; il lui faut pourtant toujours un peu d'humidité pour le nourrir ; c'est pourquoi on le plante en terre relevée par rayons, afin qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, & qu'on puisse garder ou lâcher l'eau suivant les besoins de l'oseraie. On plante l'osier sur la fin de Novembre, qui est aussi le tems de la coupe.

Il est nécessaire de garantir les osiers, plus qu'aucun autre plant, du dégât des bestiaux, parce qu'ils s'élevent en menus sions fort tendres, dont le bétail est friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an ; vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder ; & sur la fin de Novembre, environ quinzaine après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de Mai, pour détruire les mauvaises herbes : il y a même des fonds si heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les osiers y viendroient trop forts & trop gros, qui n'est pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne sont bons qu'à faire des vanneries grossieres, ou du

feu : ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage, & ſe vendent plus cher.

Les oſeraies, comme tous les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des oſiers voiſins des places dégarnies. Pour cela on choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis; on les épluche, on les ébranche; &, ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin; après quoi on en coupe le bout environ à un demi-pied au-deſſus de terre.

On tond les oſiers tous les ans. Plus ils ſont mûrs, mieux ils valent : il faut toujours attendre que la feuille en ſoit tombée; ce qui arrive ordinairement vers la Touſſaint : ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne ſont point de garde; ils noirciſſent & ſe rident dès avant le printems. L'oſier ſe coupe à fleur de terre & tout près du tronc.

Il y a des gens qui, en coupant leur oſeraie, ne coupent que le tour de chaque cepée, & y laiſſent le maître brin juſqu'à cinq ou ſix ans : c'eſt la durée de cette plante; & paſſé cet âge, le brin ſe ſeche & s'endurcit.

En coupant les oſiers, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier; ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à ce qu'on les veuille délire. Il faut les arroſer par-tout quand il fait ſec.

Elire, ou comme on dit, *délire* les oſiers, c'eſt les trier : on met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus; on ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux Vanniers, ou en ployons pour les Couvreurs & pour les Tonneliers. On ébranche & on épluche les autres oſiers, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leur grandeur & groſſeur : au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros; ils ſervent entr'autres à lier des cercles : ceux de trois à quatre pieds de long compoſent le ſecond rang; ils ſervent à lier de gros treillages & à d'autres ouvrages; on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces : on fait le troiſiéme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'en ont pas un pied & demi.

Les oſiers étant triés & épluchés, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'oſier par le petit bout, on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un couteau; & on l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'oſier paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort pour qu'on puiſſe y introduire le *fendoir* : c'eſt une eſpéce de navette de Tiſſerand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſes, qui ſe terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarres : on s'en ſert pour fendre l'oſier juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie & ſe recoquille à meſure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages ſe font l'hiver aux veillées, ou quand les domeſtiques n'ont rien de mieux à faire : on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en môles.

On peut laiſſer les oſiers expoſés à la neige & à la pluie pendant tout l'hiver, juſqu'à ce que les hâles du printems viennent; car l'oſier n'aime pas moins l'humidité quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Lorſqu'on en a trié & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits, mais on porte les gros au grenier pour les conſerver. Les gerbes d'oſier & de ployon doi-

vent être chacune de quatre pieds de lien ; & il est défendu de mettre dans les môles de l'osier *heudry*, c'est-à-dire, gâté & à demi pourri, pour avoir été froissé ou trop pressé.

Du Peuplier, Populus ; *& du Tremble*, Tremula.

Le peuplier vient fort haut ; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre ; le bois blanc, léger & tendre : ses feuilles (que l'on dit tourner à tous les solstices) sont larges, gluantes & d'un verd lissé.

Nous en comptons de deux sortes ; le peuplier *blanc*, qui est le peuplier *ordinaire* ; & le peuplier *noir*, qui est le tremble.

Le peuplier *blanc* a le tronc gros, l'écorce lisse & blanche, & les feuilles comme la vigne, mais blanches en-dessous & moussues. Il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des fleurs dont on cueille les boutons pour en faire l'onguent *populeum* : de même les yeux du peuplier blanc, qui paroissent quand les feuilles commencent à germer, étant pilés & oints avec du miel, servent à la foiblesse de la vûe.

Le *tremble* vient plus haut & plus droit ; il a l'écorce de couleur cendrée & épaisse ; les feuilles comme le lierre, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointues ; elles sont attachées à une longue queue mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toujours, même sans vent ; d'où vient à cet arbre le nom de *tremble* : son fruit vient en grappes & par perles, qui s'évanouissent & se perdent dans l'air quand elles sont mûres : il donne aussi de la résine ; & les yeux de ce peuplier, qui paroissent quand ses feuilles commencent à germer, sont odoriférans & visqueux. On en voit beaucoup dans les forêts. Le peuplier noir a des racines qui pivotent plus, & qui traînassent moins que le blanc.

Il y a une troisiéme espéce de peuplier ou tremble, qu'on appelle peuplier *libyque*, qui a l'écorce noir, le tronc plus court que les autres, les feuilles plus rondes & plus minces, taillées à coins, & légérement dentelées, tremblantes aussi, & du reste semblables au peuplier blanc. Il en croît beaucoup en Boheme & en Allemagne. Les Italiens l'appellent peuplier de montagne. Il fleurit aussi en Mars & Avril ; mais son bois est moins ferme & moins fort que celui des autres peupliers.

Chaque sorte de peuplier se divise en mâle & en femelle. Le peuplier mâle ne porte que de chatons à plusieurs feuilles chargées de quelques sommets remplis de poussiere : & le peuplier femelle ne porte que des fruits, qui sont des capsules membraneuses & oblongues, qui, de la pointe à la base, s'ouvrent en deux parties recourbées & recoquillées: la cavité de ces capsules est remplie de quelques semences dont chacune est chargée d'une aigrette.

Il y a même des curieux qui prétendent que les trembles sont différens des peupliers ; & ils disent que les trois sortes de tremble, le blanc, le noir & le libyque, ont tous la feuille tremblante, l'écorce plus noirâtre, & qu'ils aiment le terrein ferme ; au lieu que les peupliers, soit blancs ou noirs, aiment l'eau, & ont tous deux l'écorce plus lisse & plus blanchâtre.

Quoi qu'il en soit tous les peupliers & les trembles sont beaux, viennent aisément, & jettent bien du bois qui est d'assez bon débit ; c'est pourquoi on en fait des allées, même des tremblaies entieres qu'on éleve à haute tige, ou qu'on tient basses, si l'on veut, comme les aunes, & qu'on renouvelle & multiplie aisément, parce que le tremble & tous les peupliers viennent de boutures ou de marcottes, & qu'ils donnent quantité de rejettons au pied, d'autant que leurs racines tracent au loin à fleur de terre.

Pour avoir un arbre qui forme en peu de tems une belle & forte tige & une grosse tête, on n'a qu'à prendre, au haut de quelque peuplier, des boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiser par le bas, & les planter sur le bord d'une riviere, d'un étang, ou dans quelque terrein marécageux; car le peuplier ne profiteroit guères dans une terre qui ne seroit pas bien humide, à peu près comme le saule; & il y croîtra bien vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, & qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence des peupliers dans les prairies, parce que les racines, qui peuplent beaucoup, & le grand branchage de ces arbres font languir l'herbe : mais elle ne sera point étouffée, si on les plante au couchant du pré ; & leurs racines n'en tireront point la substance, si on les en sépare par un ruisseau en les plantant, ou si on fait un fossé profond entre le plant & la prairie.

Les peupliers & les trembles produisent, comme l'orme, beaucoup de branchages qu'on coupe tous les quatre à cinq ans, pour en faire des fagots ; & les troncs de ces arbres aquatiques sont de bonne vente au bout de trente ans. Voyez ci-après au Chapitre du commerce & débit du bois. Ils aiment à être plantés avec de longues racines à fleur de terre.

La coupe des têtes & des cepées des saules, marsauts, frênes & aunes, & l'ébranchage des peupliers & des ormes, quand ces coupes ou ébranchages sont des fruits réglés, que les précédens Fermiers prenoient ordinairement, appartiennent au Fermier actuel du tems ordinaire de la coupe, à moins que le Propriétaire ne se la soit réservée par le bail, ou qu'elle ne lui soit réservée par l'usage des baux précédens.

Arbres amphibies.

J'appelle ainsi certains arbres qui, malgré qu'ils aiment mieux la terre ou l'eau, s'accommodent cependant bien de l'une & de l'autre. Tels sont le plâne, le bouleau, le frêne, l'orme, l'érable & le tilleul, qui, quoique plants terrestres, réussissent dans les terres humides, pourvû qu'elles ne le soient pas trop : de même que parmi les plants aquatiques, le peuplier, sur-tout le tremble, viennent bien en pleine terre quand elle n'est pas tout-à-fait sans fraîcheur. Ainsi il n'y a guères de maison de campagne où l'on ne puisse avoir de toutes sortes de plants : c'est un plaisir & un profit de le faire, d'autant plus qu'on essaye par-là de tout ce qui peut être propre à ses fonds. Le *noisettier*, le *marsaut*, le *viorne* & l'*agnus castus*, arbrisseaux dont nous parlerons au Chapitre suivant, sont aussi des plants amphibies, ainsi que l'*aubier*, qui est une espéce de sureau aquatique.

CHAPITRE V.

Des Arbrisseaux champêtres.

J'ai parlé des noisettiers, pruneliers, merisiers, osiers & charmille : je renvoye au Jardinage les groseillers, rosiers, framboisiers, lilas & autres qu'on a coutume d'y voir. Restent ceux qui sont plus ou moins communs dans les campagnes, suivant nos différens climats.

Du

Du Baguenaudier, Colutea *ou* Staphylodendron.

Le baguenaudier eſt un petit arbre qui a la feuille du ſenegré, & qui les trois premieres années n'a qu'une tige ; mais la quatriéme il produit des branches & devient arbre. Il a deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte : ſes feuilles ſont rangées par paires ſur une côte terminée par une ſeule feuille ; elles ſont petites, un peu ovales, charnues, molles, liſſes & vertes en-deſſus, plus pâles & un peu pelues en-deſſous, & ameres au goût. Il fleurit en Mai, & ſa fleur eſt jaune & légumineuſe : les fruits qui lui ſuccédent ſont des veſſies vertes, quelquefois rouſſâtres, tranſparentes, faites en maniere de nacelle, qui renferment de petites ſemences brunes taillées en rein : on nomme ce fruit baguenaude ; il mûrit ſur la fin d'Août.

Le baguenaudier eſt joli quand il eſt bien fleuri : ſon fruit ſert beaucoup pour engraiſſer les brebis, & leur faire avoir bien du lait ; il eſt bon auſſi pour les volailles, chevres & vaches ; les mouches à miel en aiment la fleur : on donne des baguenaudes en gouſſes aux enfans, pour qu'ils s'amuſent à *baguenauder*, c'eſt-à-dire, à faire claquer les baguenaudes, en les faiſant crever entre leurs mains, parce qu'elles ſont creuſes.

Ce petit arbre demande un terrein gras & un pays un peu chaud : il ſe multiplie de marcottes ou de ſemence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après l'avoir laiſſé tremper dans de l'eau pendant pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant ſa quatriéme année. On le cultive comme l'if.

Il y a une autre ſorte de baguenaudier, qu'on appelle autrement l'*arbre de raiſin*, qui croît dans les forêts & buiſſons. Il eſt petit, a le bois très-frêle, les feuilles comme celles du ſureau, mais blanches, dentelées & rangées en grappes, comme le fruit, qui vient dans de petites gouſſes rouſsâtres, aſſez ſemblables aux pois chiches, quoique plus gros. Il y a au-dedans un noyau tirant ſur le verd, qui eſt doux à manger, & qu'on appelle piſtache ſauvage ; mais il excite à vomir. L'arbre de raiſin fleurit en Mai ; ſes noiſettes ſont mûres en Septembre, & elles ont les mêmes vertus que les piſtaches. Cet arbriſſeau eſt le vrai *ſtaphylodendron* : il eſt épais & a la moëlle blanche : on l'appelle encore *nez coupé*, parce que le noyau reſſemble effectivement à un nez coupé : il y en a une ſorte plus petite, qui a la feuille diviſée en trois.

Du Caprier, Capparis.

Le caprier, qui produit les capres ou capes, n'eſt qu'une plante branchue & épineuſe qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la ronce, recourbées en hameçon : ſes feuilles ſont rondes & ſemblables à celles du coigner ; ſon fruit eſt comme une petite olive, quand il s'ouvre : il produit une fleur blanche ou gris-de-lin, à quatre feuilles diſpoſées en roſe ; & cette feuille, étant tombée, laiſſe une petite boule ſemblable à un gland, au-dedans de laquelle il y a des petits grains rouges & ſemblables à ceux des grenades : il fleurit en été, & produit beaucoup de racines grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du caprier pour les ſervir en ſalade & en aſſaiſonnement. Ce n'eſt ordinairement que les boutons de la fleur qu'on cueille : on les laiſſe flétrir à l'ombre, puis on les jette dans du vinaigre, qu'on change deux fois, pour qu'elles en ſoient mieux pénétrées ; à la troiſiéme fois qu'on les met dans du nouveau vinaigre, on ajoute du ſel pour les conſerver, & amortir en mê-

me tems l'âcreté du vinaigre. On mange aussi des capres crûes, mais peu. Il y en a de grosses & de petites : les grosses ont plus de chair & de suc ; mais les petites sont plus appétissantes, parce qu'elles prennent mieux le vinaigre.

Les capres sont apéritives, levent les obstructions, font venir les mois aux femmes, & provoquent l'appétit. L'écorce du caprier & celle de sa racine ont les mêmes vertus médicinales.

Le caprier vient sans culture dans les pays chauds : il aime les lieux secs, pierreux, sablonneux & bien exposés. Il n'y a qu'à l'y semer de graine au printems ou en automne, il viendra sans grande façon ; mais il faut l'enfermer par de bons fossés, & l'éloigner de tous les grains ou plants qu'on veut conserver, parce que ses racines s'étendent & peuplent beaucoup, & qu'elles ont un certain suc revêche qui empoisonne toutes les productions voisines.

On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon ; on le provigne comme la vigne. En-deçà, on le seme au printems en lieu sec & chaud, & on le préserve des froids : encore porte-t-il rarement du fruit.

De l'Amelanchier.

L'amelanchier est un arbrisseau, espéce de nefflier, très-commun en Provence, & aux pieds des montagnes de Savoie & de Geneve : il s'en trouve aussi dans les rochers de la forêt de Fontainebleau.

Il part de sa racine plusieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & lisse. Ses feuilles sont alternes, seches, arrondies, d'un pouce ou environ de diametre, crenelées sur leur bord, d'un verd blanchâtre par-dessous, & soutenues par des queues minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce. Ses fleurs naissent des œilletons des branches, par bouquets composés de huit ou dix pédicules, qui soutiennent chacun une fleur blanche à cinq pétales assez grandes. Le calice qui soutient la fleur, est découpé sur les bords en cinq quartiers ; il devient un fruit rond, gros comme un pois, & qui est couronné par les découpures du calice. Ce fruit, qu'on appelle *amelanche*, est d'abord violet, & ensuite noir ; pour lors il est doux & agréable : ses semences ressemblent assez aux pepins des pommes.

Du Houx, Aquifolium.

Le houx est une espéce de buisson toujours verd, qui souffre la tonte. Il a le bois dur & pesant, les branches flexibles, & les feuilles luisantes, fermes & environnées de bons piquans. On en fait des houssines, des manches de fouet & de mail, &c. Les Paysans font avec l'écorce du houx pilée, de la glu qui est regardée comme la meilleure pour prendre les oiseaux à la pipée. Nous donnerons au Tome second la maniere de la faire.

Cet arbrisseau aime l'air frais, la terre légere & les pays froids : il vient bien à l'ombre. Il produit une petite fleur semblable au cornouiller, & il porte, comme le cedre, un petit fruit rond & rouge, qui mûrit en Septembre, & dont le noyau est blanc, gros pour la petitesse du fruit, & assez agréable à manger.

Du Buis, Buxus.

Le buis est aussi une plante arborée toujours verte, qu'on tond comme on veut. Il fleurit en Février & Mars ; sa fleur même est verte & son fruit roux. Le grand buis sert à faire des palissades, des allées, des labyrinthes & des haies. Le petit

buis se met en bordures de parterre qu'on tond tous les ans. Il y a des personnes qui font commerce de plants de buis. Le bois de buis est jaune, dur & reçoit un beau poli ; il est fort recherché par les Tourneurs, Boisseliers, Tablettiers, Graveurs, Sculpteurs & autres : on en fait des peignes, des boules de mail, des toupies, des manches, des planches à graver, & quantité de petits ouvrages : c'est pourquoi on l'appelle le gaïac de France. Il y a de deux sortes de buis ; le buis ordinaire, & le buis nain, qu'on appelle buis d'Artois, qui ne differe de l'autre, que parce qu'il est nain, & qu'il a la feuille plus petite : il y en a une espéce panachée.

Ils viennent tous sans culture dans toutes sortes de terres & d'expositions ; montagnes ou vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides ou venteux : ils aiment mieux l'ombre que le soleil. On les éleve de semence, de plants enracinés & de boutures.

1°. On en seme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle quelle, pourvû qu'elle soit labourée & à l'ombre ; & on y répand la semence à plein champ, ou seulement par raies : lorsque le plant est levé, on l'éclaircit, on l'arrose un peu pendant le premier été, & on le transplante quand il est assez fort : on en fait des batardieres entieres lorsqu'on peut en avoir le débit.

2°. On en fait aussi des pépinieres de plants enracinés ; car le buis pullule si fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les Jardiniers qui vendent du buis en bottes pour tracer des parterres, & qui les plantent en rayons ouverts, les arrachent par touffes, en séparent les brins, & en font autant de pieds qui croissent & multiplient très-vîte.

3°. Pour avoir des buis de boutures, il n'y a qu'à couper des brins de vieux pieds, leur tondre le bout d'en bas, les mettre en penchant dans des rigoles de terre exposées à l'ombre & labourées, qu'on presse avec le pied, & qu'on arrose sur le champ ; car il faut de la fraîcheur à ce plant pour reprendre & pour croître : la voie de la bouture est la moins sûre.

Pour avoir des buis à haute tige, tels qu'on en voit dans les bois, qui sont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux soins de la nature, il n'y a qu'à prendre des buis *ordinaires* élevés en pépiniere jusqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu soin de bien élaguer ; les transplanter dans un terrein humide, y ouvrir des fosses larges de trois pieds & profondes de deux, & y mettre les plants en automne à quatre pieds les uns des autres : quelque confuses que soient leurs racines, pourvû qu'on émonde les troncs, & qu'on les arrose dans les grandes chaleurs s'ils y sont exposés, on aura aisément des buis de haute tige : ils ne croissent pourtant pas vîte.

De l'Aubour, Laburnum ; *& de l'Aubier*, Opulus.

L'aubour est un petit arbre agreste, fort commun dans les Alpes, qui a le bois dur, blanc, & qui sert communément à faire des perches & palis de clôture. J'en parlerai au second Tome, ainsi que de l'aubier, arbrisseau champêtre qui approche du sureau.

Du Genevrier, Juniperus.

Le petit genevrier est commun, & n'est qu'un arbrisseau : le grand est un petit arbre. L'un & l'autre sont toujours verds & épineux, ayant les feuilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & portant des baies grosses comme des petits pois, rondes, vertes d'abord, puis noires & odoriférantes quand elles sont mûres ; elles sont deux ans sur l'arbre.

Le bois de genevrier sent bon & dure très-long-tems sans se corrompre; on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air: il faut le cueillir au mois de Septembre, & le faire sécher au soleil. Les baies en sont bonnes à manger, stomachales & saines: on en fait aussi une boisson & du ratafia. Le genevrier, sur-tout le grand, produit une gomme semblable au mastic: elle est blanche lorsqu'on la cueille, & elle devient rousse avec le tems: on l'appelle vernis ou sandaraque des Arabes, comme nous le dirons plus loin.

Le genevrier aime les terres pierreuses & les montagnes; & on dit que plus il est exposé aux vents & au froid, mieux il vient.

Il y a une espéce de genevrier sauvage qui croît en Languedoc, & que l'on nomme *cade*, d'où l'on tire l'huile de cade, que les Maréchaux employent aux maladies des chevaux.

Du Garou ou *Thimelée*, Thimelæa.

Le garou est un petit arbrisseau dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches garnies en tout tems de feuilles vertes semblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges & visqueuses. Ses fleurs sont blanches & découpées en croix: il leur succéde un fruit d'abord verd, & enfin rouge, gros à peu près comme celui du myrte, qui purge violemment, & qui est d'une âcreté corrosive, ainsi que ses feuilles & ses racines qui ont pourtant un goût doux au commencement. Les perdrix & plusieurs autres oiseaux sont friands du fruit de cet arbuste: on ne prend la peine de le semer ou planter que pour garnir des bosquets. Sa racine est du nombre des drogues médicinales. Le camelea & le mezereon sont des espéces de thimelées, & il y en a plusieurs autres.

De l'Epine-vinette, Cresspinus *ou* Berberis dumetorum.

L'épine-vinette est un arbrisseau qui a depuis le pied jusqu'au faîte, des épines longues, menues, blanchâtres & aisées à rompre: elles sortent trois à trois d'un même lieu; l'écorce en est blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & spongieux: il a les feuilles du grenadier, mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes; & ses racines sont nombreuses, jaunes, rampantes, & presqu'à fleur de terre: il pousse du pied plusieurs surgeons comme le coudrier; & au mois de Mai, il jette une fleur jaune, odorante & faite en grappe comme son fruit, qui est longuet, rouge quand il est mûr, & semblable aux pepins de grenade; mais ceux-ci sont plus longs, ont un goût âcre, & renferment de petits noyaux. En bien des endroits on l'appelle la *noble-épine*, à cause de la ressemblance de ses feuilles, grappes & fruits, avec ceux du grenadier. Il y en a une espéce qui n'a point de pepins.

On mange les épines-vinettes quand elles sont tendres, bien mûres & fort rouges; elles sont aigrelettes, rafraîchissantes, agréables & saines: on en confit aussi, & on en fait du cotignac; mais elles servent encore plus en médecine qu'en alimens. Le grand profit de ces petits arbres, c'est qu'ils jettent beaucoup, & qu'ils sont de très-bons sujets pour greffer presque toutes sortes d'arbres fruitiers; ainsi l'épine-vinette est donc un très-bon plant à la campagne, d'autant plus qu'il sert encore à teindre en jaune, & à donner du lustre aux cuirs corroyés.

Cette arbrisseau est fort commun; il en vient par-tout, au bord des bois & dans les haies. Il aime la fraîcheur & un peu de bonne terre: on le greffe sur l'épine blanche, ou bien on en arrache des rejettons qu'on plante chez soi, pour en multiplier l'espéce, & avoir toujours de quoi greffer.

Du Marsaut.

Le marsaut est un arbrisseau aquatique & sauvage, qui est une espéce de saule, qu'on appelle communément *saulle de bois*, parce qu'il vient dans les bois taillis aussi-bien que dans les vallées. Il monte assez haut, pousse vîte & jette beaucoup : il a le bois blanc, la feuille ronde & d'un vert clair. Il se plaît dans les fonds humides : il croît souvent plus haut que le saule ; &, quand il se trouve au bas de quelque colline, au nord sur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement ses cepées une fois plutôt que le taillis. Le marsaut sert à faire des cercles, des échalas & des perches : on tire pour cet effet les plus beaux jets de ses cepées, & le reste sert en fagotage, à quoi ses tronçons servent de parement. Le marsaut se multiplie de marcottes & de rejettons ; mais il ne reprend point de boutures, & son bois est sec & cassant ; en quoi il est différent du saule.

De la Viorne, Viburnum.

La viorne est un arbrisseau très-flexible, qui croît dans les haies & dans les buissons, ses rameaux sont gros comme le doigt, & longs de deux coudées ; ses feuilles blanches, semblables à celles de l'orme, mais plus velues, dentelées, & venant des deux côtés de la branche par nœuds & intervalles ; sa fleur est blanche & faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui sont verds au commencement, puis rouges, & enfin noirs ; & ses racines sont à fleur de terre.

Usages. Les branches de la viorne sont si souples, qu'on s'en sert à faire des hares ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois ; des paniers, berceaux & autres petits ouvrages. De ses branches, quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre des oiseaux : & ses grains qui sont d'abord verds, puis rouges, & enfin noirs, étant séchés & mis en poudre avant qu'ils soient mûrs, guérissent de la diarrhée. Les feuilles de viorne noircissent les cheveux & les empêchent de tomber.

La viorne aime les lieux pierreux & frais ; elle est rampante, & on en peut garnir des palissades & des murs.

De l'Agnus-castus, Vitex.

Cet arbrisseau est célèbre, en ce qu'on lui attribue la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair ; on en cultive pour cet effet chez les Moines. Je l'y laisse, parce qu'il ne sert à rien dans notre Maison Rustique : je dirai seulement qu'il naît sur les bords des torrens, & qu'il aime les lieux aquatiques, attendu que c'est une espéce de saule ou d'osier ; car il y en a de deux sortes : le grand, qu'on appelle le blanc, croît presque comme le saule ; ses feuilles sont comme celles de l'olivier, mais plus tendres ; & ses fleurs, qu'il produit en Juillet & en Août, sont blanches-rouges : le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre ; ses feuilles sont blanches, cotonnées & simplement purpurines, & il ne croît que comme l'osier.

Autres Arbrisseaux de Haies & Buissons.

L'*aubépine* (*alba spina*) qu'on appelle autrement *épine blanche*, & anciennement *aubépin*, est l'épine aiguë, connue de tout le monde par les fleurs blanches

& odorantes qu'elle porte au commencement de Mai : c'eſt le meilleur plant qu'il y ait pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'épines qui garniſſent ſans trop s'étendre, comme font l'épine noire & les ronces, & qu'il dure long-tems : il ſert auſſi de ſujet pour greffer pluſieurs arbres à fruits, comme neſſlier, azerolier, épine-vinette & cornouiller : on y peut même greffer la plûpart des fruits à noyau ; il attire le roſſignol. On trouve des pieds qui ont la fleur double. On en fait des haies entieres qui ſont agréables à la vûe, & sûres.

L'épine blanche, outre les utilités rapportées ci-deſſus, donne encore un grand nombre de petits grains qui ſont rouges étant mûrs, aigrelets & bons à manger & à confire après les premieres gelées : ces mêmes grains ſervent l'hiver à nourrir les grives, les merles, & même les coqs d'Inde. Les vieilles ſouches d'épine blanche font foi, quand il n'y a point d'autres bornes ; & en ce cas elles ſervent de régles pour redreſſer & aligner les haies où elles ſe trouvent

Les épines noires au contraire ne ſervent à rien qu'à pulluler, & infecter les environs par leurs racines qui traînaſſent & jettent beaucoup en peu de tems. Elles rapportent pourtant une eſpéce de prunelles bâtardes, dont la plûpart ſont à peu près comme la prune de ſaint Julien ; les autres ſont plus groſſes, & d'autres beaucoup plus petites : ces trois ſortes de prunelles bâtardes ne mûriſſent à l'arbre qu'après les gelées ; & alors les pauvres gens les mangent, ou ils en font une eſpéce de pruné ou raiſiné. On en fait auſſi une boiſſon, comme nous le dirons ailleurs au ſujet des prunelles. Dans la Baſſe-Picardie ils appellent les plus gros de ces fruits des *crêques*, & l'arbre qui les porte *crêquier* ; d'où vient le *crêquier* de la Maiſon de *Crequy*.

Il y a auſſi des *épines jaunes* qui ſont des eſpéces de chardons, dont je parlerai, Tome II, au Jardinage.

Le *noir-prun*, *nerprun*, *ou bourg-épine* (*rhamnus*) a le tronc gros ſouvent comme la jambe, le bois jaunâtre, l'écorce blanche & unie, les branches hautes de cinq coudées, épineuſes & droites comme l'épine-vinette ; & les feuilles longues, olivâtres, graſſettes, molles & un peu rouges : ſon fruit eſt rouge & vient en bourſe ; il eſt à noyau & gros comme le genievre ; c'eſt de ſes grains qu'on fait le *verd-de-veſſie* & la *graine d'Avignon*, qui ſert aux Enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le vert, principalement ſur les cartes à jouer. Les Teinturiers ſe ſervent auſſi de baies de nerprun. Le verd-de-veſſie, qui ſe garde dans des veſſies de porc ou de bœuf ſéchées à la cheminée, ſe fait de ces baies bien mûres détrempées dans de l'eau où l'on a diſſout de l'alun ; &, ſi on les détrempe dans l'eau ſimple avant leur maturité, il s'en fait une couleur jaune : on en fait encore un ſyrop purgatif. On trouve ſur le noir-prun des anneaux dont les Payſans ſe ſervent quand les manches de leurs couteaux ſe rompent ou ſe fendent ; & c'eſt à l'imitation de ces viroles naturelles, *viriæ Celticæ*, qu'on en fait de fer & d'autre métal.

Quoiqu'on diſe communément, comme je viens auſſi de le faire, que le noir-prun fournit la graine d'Avignon ; cependant les habiles gens aſſurent qu'elle vient d'un autre arbriſſeau tout différent, qui eſt le *lycium* & le *pyxacantha* des Anciens. Il eſt commun dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc : il ſe plaît dans des lieux âpres & pierreux : ſes branches ſont parſemées d'épines, longues de deux ou trois pieds ; ſon écorce eſt noirâtre ; ſes feuilles petites, épaiſſes, ſemblables à celles du buis, & arrangées comme celles du myrte ; ſa graine d'un vert tirant ſur le jaune, eſt de la groſſeur d'un grain de froment, d'un goût aſtringent & amer, & ſes racines ſont jaunes & ligneuſes. Quelques-uns l'appellent *buis-épineux*. Il y a pluſieurs ſortes de *rhamnus*.

Le *fusain* ou *fusier*, en latin *fusarus* ou *evonimus*, a la figure du grenadier, la feuille de même, mais un peu plus large, & le bois pâle & léger : il commence à pousser au mois de Septembre, & il fleurit en Avril ; sa fleur approche des violettes blanches, mais elle est d'une odeur désagréable & mal-saine ; son fruit, que le vulgaire appelle *bonnets-de-Prêtres*, est rouge & partagé en quatre : il mûrit en Septembre & renferme sa graine. On tient qu'il purge par haut & par bas ; qu'il est mortel aux bestiaux, sur-tout aux brebis & aux chevres, à moins qu'elles ne se purgent ; que la poudre ou décoction de ses grains, quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les poux ; qu'étant appliqué extérieurement en décoction, il guérit la grattelle ; & que bouilli avec de fort vinaigre, il ôte la gale des chiens & des chevaux.

On fait des lardoires de fusain pour larder les grosses viandes ; on en fait aussi des fuseaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui sert à dessiner ou à faire des remarques sur des livres sans les gâter, parce qu'il s'efface aisément : les écoliers font ce crayon en mettant des branches du fusain dans des canons de pistolets rougis au feu

Le *puine*, que les Ordonnances mettent au nombre des neuf espéces de mort-bois, est un arbrisseau de haie qui garnit beaucoup, parce qu'il donne quantité de branches souples & minces avec bien des petites feuilles ; mais il n'est pas de défense, à moins qu'on ne le mêle avec de l'épine blanche. Il porte des baies noires qui ne sont bonnes qu'à faire de l'encre : son bois est pliant & sert à faire des cages.

Le *sureau*, *sûr* ou *suin* (*sambucus*) est trop connu, pour que je le décrive. Le vinaigre, où l'on a mis infuser des fleurs de sureau seches, est agréable, stomachal & sain : les abeilles aiment beaucoup ces fleurs : les enfans font des sarbacannes ou canonnieres des branches de sureau, dont ils ont ôté la moëlle : on en fait aussi des échalas, mais ils ne durent guères. Pour avoir de beaux sureaux, il faut en ôter toutes les branches menues, chiffonnes ou superflues ; & pour qu'ils se garnissent du pied, après les avoir plantés de boutures fichées en terre, ombragées à deux pieds & demi l'une de l'autre, on ne doit laisser aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

Le *genêt sauvage* (*spartum*) jette quantité de verges qui n'ont point, ou très-peu de feuilles ; il y en a une espéce épineuse : ces verges sont bonnes à lier la vigne, à palisser les arbres & à faire des balais. Il donne en Juin une fleur semblable à celle du violier jaune, qui purge beaucoup, aussi-bien que sa graine qui ressemble aux lentilles, & qui vient dans des gousses. Le genêt aime les collines & les bois : on ne le trouve guères que dans les jeunes taillis, parce que la futaie l'étouffe. Les Ventiers & les Fermiers des bois taillis en font des fagots séparés qu'ils vendent aux Boulangers pour chauffer le four, parce que le genêt chauffe bien & fait bonne cendre.

Dans les lieux où il est bien commun, les Laboureurs & les Paysans vont dans les jeunes taillis, aux mois de Juin & de Juillet, couper les petites branches de genêt avec les gousses & le grain qui y tiennent ; ils les mettent sécher au soleil, puis ils en font des bottes & des amas qu'ils donnent à manger l'hiver aux moutons & aux autres bestiaux : chacun en fait sa provision l'été pour l'hiver.

Le genêt sert encore, aux Paysans, à couvrir des étables & des paillers ; à brûler & à chauffer le four ; à faire des nattes, des petits échalas ou palissades, & à garnir des sacs de charbon. Le genêt d'Espagne & le genêt blanc se cultivent dans les jardins.

Le *jonc-marin* est encore une espéce de genêt épineux. J'en ai parlé ci-dessus, de même que du *cytise*.

La *genette*, (*genista*) & la *genestrole*, qu'on appelle autrement le *genêt des Teinturiers*, (*genestella*) ne different du genêt ci-dessus, qu'en ce qu'elles ont des feuilles & point d'épines. Elles donnent, dès le mois de Mai, des fleurs jaunes qui sont en croissant comme les gousses de pois : leurs feuilles ne sont jamais par trois comme celles du genêt, quand il en porte ; & elles sont plus minces & plus courtes, ainsi que leurs verges, leurs fleurs & leurs gousses. Elles servent à teindre en jaune. On fera attention que quand on veut en garder pour la teinture, il faut qu'elles soient bien mûres avant de les cueillir, parce qu'autrement elles ne se conserveroient pas ; mais pour celles qu'on employe fraîchement, il n'importe qu'elles le soient beaucoup. La genette sert aussi aux mêmes usages. Les Anciens faisoient une espéce de lin avec l'écorce de la genestrole : on fait encore comme autrefois, avec des genêts d'Afrique, & de Murcie, des cordes de navire qui sont de bon usage, tant sur mer que sur les rivieres.

Le *redoul*, *rodoul*, ou *rodou* (*rodulus*) a dix étamines à sa fleur mâle, & la femelle est baccifere ; toutes deux sont sans pétales ; ses feuilles sont entieres, lisses, trois ou quatre fois plus grandes que celles du myrte & opposées deux à deux le long des tiges ; ses baies ou fruits ressemblent beaucoup aux mûres des ronces. Le redoul est un poison, & même un des plus singuliers : son fruit, qui est agréable au goût, cause l'épilepsie aiguë aux personnes qui en mangent, & les conduit en peu de tems au tombeau ; & les animaux qui broutent ses jeunes rejettons, tombent dans le vertige ; mais s'ils broutoient les feuilles anciennes, ils tomberoient aussi en épilepsie. Le remède dont se servent les Bouchers en pareil cas, est d'arroser ces animaux avec de l'eau bien fraîche. On appelle quelquefois cet arbuste *herbe aux Tanneurs* ; & en effet ils la mettent sécher & la font moudre sous une meule posée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical, & cette poudre est un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du chêne ; car, quand ils veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre, avec le tan ordinaire, au moyen de quoi le cuir est plutôt nourri, mais il en vaut beaucoup moins pour l'usage. Le redoul sert aussi aux Teinturiers pour teindre en noir. Il faut le cueillir bien mûr lorsqu'on ne veut pas l'employer promptement.

Le *fouic* est un arbuste qui croît dans les campagnes, sans aucune culture. Ses feuilles servent pareillement à la teinture noire. On les cueille dans leur parfaite maturité, ainsi que celles du redoul, quand on veut les conserver.

Le *troëne* (*ligustrum*) a le bois blanc & uni, & les feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus larges, plus tendres & plus vertes : il donne entre le printems & l'été, une fleur blanche & de bonne odeur, qui se flétrit dès qu'elle est cueillie : ses fruits, qui sont une grappe pyramidale de grains noirs, qui mûrissent en Septembre, & qui sont pleins d'une humeur rougeâtre, servent de nourriture l'hiver aux merles & aux grives : bûes dans du vin, elles chassent les vents ; & la décoction de la plante guérit la gale & nettoye la peau. Le bois de troëne s'employe en charbon, pour la poudre à canon. Cet arbrisseau entroit autrefois dans les jardins, où l'on en faisoit des boules & des palissades. Il se multiplie de graine & de marcottes.

L'*églantier* ou *rosier sauvage* est un arbrisseau épineux, qui garnit bien une haie par ses piquans. Il produit des roses assez odorantes, mais simples, qui ne durent guères, & qui tombent au moindre vent : on les nomme roses de Berger, roses de chien ou églantines. Le bouton qui leur succéde, & qu'on appelle communément *gratte-cu*, grossit & mûrit comme les autres fruits ; on le ramasse en automne, quand il est bien rouge, & on l'employe dans les tisannes apéritives. On en fait aussi de la conserve : pour cela on l'ouvre, on en

ôte

ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave, entre deux terrines, puis on le pile dans un mortier de marbre; après quoi on en passe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de son poids de sucre. On la nomme *conserve de cynorrhodon*, qui est bonne pour faire uriner, pour la pierre, la gravelle, le cours de ventre, le crachement de sang, & pour l'estomac.

Quand on veut faire de l'eau de rose pour les maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec des roses de chien, ou même avec le pécule de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que la fleur est tombée. Pour faire cet eau, on pile les pécules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pécules de roses, puis on laisse le tout tremper pendant vingt-quatre heures, & après on en fait distiller l'humidité en la maniere accoutumée, comme nous l'expliquerons dans le second Tome, au Chapitre de l'Eau-de-vie. Cet eau est plus détersive & plus astringente que l'eau de rose, dont nous parlerons au même Chapitre.

Je renvoie le *lierre* (*hædera*) au Tome second, parmi les simples. Je dirai seulement qu'il coule du grand lierre, une résine, qu'on appelle gomme hédérée, qui durcit à mesure qu'elle sort: elle est d'abord semblable à de la glu, d'une couleur rouge, & d'une odeur forte, pénétrante & désagréable: en séchant, elle devient friable & d'une couleur tannée: il faut la choisir seche, transparente, & d'une odeur balsamique; mais prendre garde qu'on ne lui substitue la gomme alouchi. Elle sert pour la guérison des plaies, & pour faire tomber le poil. On en tire de Provence, de Languedoc & d'Italie. La meilleure vient des Indes.

Voici une petite expérience sur le lierre: ayez une tasse, ou autre vaisseau fait de bois de lierre; versez-y du vin, mêlé d'eau; toute l'eau se filtrera, & tombera goutte-à-goutte, & le vin pur restera au fond du vaisseau.

La *fougere* (*filix*) plante de bois, qui a beaucoup de sels; on la brûle, pour en avoir des cendres, qui servent à faire du verre & du charbon. Les racines de cette plante, coupées obliquement, présentent la figure d'un aigle à deux têtes. On fait du pain de ces mêmes racines, en tems de famine.

La *bruyere* (*erica*) si commune dans les lieux secs & incultes, croît quelquefois à hauteur d'homme: elle a une quantité de branches, dont on fait des balais & des brosses; & produit deux fois l'année, au printems & en automne, un grand nombre de petites fleurs rougeâtres, que les abeilles aiment; mais le miel n'en est pas si bon. La décoction de bruyere est diurétique: on se sert de l'huile de ses fleurs pour les dartres du visage; & la fomentation de ces mêmes fleurs appaise la goutte. C'est dans les bruyeres qu'on trouve les coqs sauvages, qui en portent le nom; on les prend à la passée, comme les bécasses.

Au reste, je ne parlerai point davantage, ni des rosiers sauvages, ni du buisson ardent, qui entroit autrefois dans les jardins, ni de la bourdaine, dont on fait de la poudre à tirer, ni d'une infinité d'autres arbrisseaux & arbustes, dont les haies & buissons sont garnis. J'ai marqué tout ce qu'on peut tirer de bon des principaux; les autres ne servent qu'à faire des bourrées, pour clorre des terres, pour chauffer le four, ou pour faire de la chaux.

Il y a encore plusieurs autres sortes d'arbres & arbrisseaux, comme fustet, lentisque, ciste, & autres, que je renvoie au Traité du Jardinage, parce qu'ils ne sont pas communs dans nos champs.

CHAPITRE VI.

Des Haies, des Chemins, Frocs, Fossés, Murs, & autres Clôtures; Tour d'Echelle, Confins, Rideaux, Bornes, &c.

LA suite des plants rustiques nous amene naturellement au détail des articles des matieres rurales que ce titre annonce : ils sont plus importans à l'économie des champs qu'ils ne semblent l'être, puisque les deux grands points de cette économie sont de mettre tout à profit, & de sçavoir prévenir les pertes & les incidens.

ARTICLE PREMIER.

Des Haies.

Les haies sont nécessaires pour clorre nos héritages, pour les garantir du dégât des bestiaux, des charrois, des passans, des voleurs & des curieux; pour y tenir enfermé tout ce qu'on y met; pour donner de l'abri au plant, &c. Elles servent de bornes, & contribuent toujours à la beauté du lieu, sur-tout quand on a soin de les entretenir & de les tondre en saison ; elles valent alors des murailles entieres : on retire toujours quelque profit des plants sauvages qui y sont, ne fût-ce que par le fagotage, & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entiere des haies ; car je parle ici des haies *vives*, & non des haies *mortes* ou *seches*, que l'on fait de fagots liés ensemble, ou autres bois secs, & que l'on appelle des *échaliers* : ils sont fort communs dans le Berry ; mais ils ne sont bons qu'à contenir quelques bestiaux au plus, & ils ne rapportent rien ; quoiqu'ils soient de grand entretien puisqu'il faut clorre de neuf tous les ans. C'est pourquoi on doit obliger ses Fermiers à n'avoir que des haies vives, & à les bien entretenir : on leur permet seulement d'en couper le haut, pour clorre le bas, qui se dégarnit toujours assez, à moins qu'on ne tonde la haie bien bas ; & qu'on ne la tresse ou qu'on ne la regarnisse de menuisailles.

Les plants ordinaires des haies vives sont les épines blanches, les noires ; les noisettiers, merisiers, prunelles, pommiers, & poiriers sauvage, le houx, l'épine-vinette, la charmille, le marsaut ; le buis, le noir-prun, le fusain, le sureau, le puine, & les autres arbrisseaux ou arbustes, dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent.

Quand on plante des haies, on peut y mêler de tous ces arbrisseaux, pour la diversité : on en trouve assez dans les bois, pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Mais, quand on fait des haies un peu épaisses ; par exemple, quand c'est pour clorre tout le contour d'un domaine, il est bon d'y mêler du plant de haute tige, comme chênes, frênes, hêtres, châtaigniers, & ormes, qu'on laissera croître en futaie, pour servir au besoin.

L'épine blanche est le plant qu'on y employe le plus ; on en fait des haies entieres, comme je l'ai déja dit. Pour cela on en arrache dans les bois & buissons des rejettons, d'un doigt de grosseur, avec beaucoup de chevelu aux racines, qu'on rafraîchit ; on les met dans une rigole, à quatre doigts de distance l'un de l'autre ; & après les avoir buttés, on les ravale trois doigts au-dessus de terre, puis on les laisse croître jusqu'à deux ans, sans y toucher, ayant soin seulement d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an ; ensuite au

mois de Mars de la troisiéme année, on les tond avec un petit croissant, ou avec des ciseaux de Jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied se garnisse ; & quand la haie est à la hauteur qu'on souhaite, on l'y entretient, en la tondant tous les ans à tête, afin qu'elle soit toujours si bien garnie du bas, qu'une poule ait de la peine à y passer : du moins la tonte du haut sert pour clorre & regarnir le bas. Quand ces haies bordent quelque rue, jardin ou verger, les curieux ne se contentent pas de les étêter tous les ans ou tous les deux ans, comme le commun ; ils ont soin, de plus, de les tondre tous les ans devant & derriere, & de les palisser : souvent même ils les garnissent & les enjolivent de jasmins, rosiers, syringas, lauriers, chevrefeuille, genêts, & autres arbustes, qu'ils tondent & plient à leur fantaisie, avec quelques brins d'épines blanches, qu'ils laissent échapper, pour en former des vases au-dessus de la haie. Il faut clorre les haies vives de fossés, de haies seches ou de claies, les premieres années, afin que les bestiaux ne l'endommagent point, & veiller aux chenilles, dans les années pluvieuses.

Lorsqu'on veut avoir une haie d'épines blanches, formée bien vîte, on en prend des brins, d'un bon pouce de grosseur, & hauts d'environ trois pieds, sur quelque mere-souche, qu'on ne fait qu'éclater par les racines ; & aussi-tôt on les replante fort drus, en rigole, après en avoir seulement rafraîchi les racines & les sommités : on peut être sûr d'avoir la seconde année une haie toute formée, pourvû que le pied ait été bien butté, pour qu'elles reprennent, & résistent aux chaleurs. Ces ouvrages se font à la fin de l'automne.

Comme les épines blanches jettent beaucoup, quand elles ont une fois leur tronc formé, il vaut mieux les tenir basses de tige, que trop hautes, parce qu'elles se dégarnissent du pied.

Les haies de plants mêlés, se font de la même maniere : on peut y mettre quelques pommiers, & autres fruitiers, pour y avoir de la fleur, du fruit, & de la gayeté. On y trouve même souvent des sauvageons, qu'il est essentiel de greffer de bons fruits ; & ne fût-ce que pour employer le terrein perdu ; qui s'y trouve d'ordinaire, il faut y planter par-tout, d'autant que le plant, soit fruitier ou stérile, se plaît à avoir le pied frais.

On fait de même des haies entieres de houx, qui sont toujours vertes, luisantes & fortes, sur-tout lorsqu'on les tond.

On appelle *haies-à-pied*, les simples haies qui ne sont point accompagnées ou relevées de fossés. Les haies plantées *en douve*, sont celles dont le plant a été posé sur le côté ou horizontalement, dans chacun des deux talus de la levée du fossé ; ce qui se fait, afin que la racine du plant ait de quoi s'étendre, & qu'elle puisse soutenir les terres de la digue. On leve les terres du fossé à la beche ou à la charrue, & on en dresse la digue en l'arrosant & en la battant bien. Quand on fait faire ces sortes d'ouvrages à la toise ou en gros, on doit convenir avec ceux qui les entreprennent, qu'ils seront tenus de réparer au bout de l'an, les breches & les éboulemens que les pluies, la gelée & sécheresse, auront pû y causer dans la premiere année.

Pour élever des haies vives de semences, de tels plants qu'on veut, les curieux, qui ne se contentent pas de la voie des plants enracinés, prennent des graines des plants qui leur plaisent, les mêlent dans de la terre bien tamisée, & détrempée dans de l'eau ; puis de cette mixtion ils frottent une vieille corde de jonc ou de tilleul mouillée, & ils la mettent de toute sa longueur à quatre doigts en terre, dans une rigole bien labourée : en peu de tems les graines levent & forment la haie.

Dans les pays les mieux plantés, comme la Normandie & la Bretagne, on

fait tout autour de chaque héritage un double fossé, de la terre duquel on élève, entre les deux fossés, une digue haute de douze à quinze pieds, qu'on arrose & qu'on bat, en la dressant en talus des deux côtés : on y plante en douve, deux ou trois rangs de menus plants sur chaque côté, & on met dans le corps de la levée, qui est large & applanie en sa surface, un rang ou deux d'arbres de haute tige ; ensorte que, par ces grands fossés, chaque domaine a sa clôture, son taillis & sa futaie. Ces fossés relevés, sont également nobles & utiles : on en garnit assez volontiers les deux talus de plants, qu'on laisse croître en haute futaie, comme chênes, ormes, tilleuls, hêtres & frênes. Il ne faut, comme je viens de le dire, ni gelée, ni forte pluie, lorsqu'on fait ces sortes de digues, & on doit avoir soin de réparer les éboulemens qui s'y font de tems en tems, jusqu'à ce que les racines du plant soient asses fortes pour lier & soutenir toute la masse : il faut aussi en entretenir les fossés, pour que les racines des arbres qui y sont plantés, ne s'étendent pas trop loin. Quelquefois on ne fait de ces fossés, relevés & garnis de plants, que du côté des grands vents, afin de mettre les bâtimens & les arbres fruitiers seulement à l'abri. Plus la terre est argilleuse, moins ces levées sont sujettes à s'ébouler.

On les renchausse ou recalce à la fin de l'hiver, de même que les fossés. Les fouilles & levées se payent, ou par toises, ou par journées. Il est à propos d'y mêler alternativement, quand on les plante, différentes natures d'arbres de haute tige, comme chênes & ormes, qui sont les meilleurs, ou même des tilleuls & des frênes : les hêtres ne vont qu'après tous ceux-ci, parce qu'ils sont assez longs à venir, & qu'ils ne sont pas d'un si bon débit. On plante tous ces arbres fort drus : au bout de sept à huit ans, on voit ceux qui s'y plaisent, & qui y profitent le mieux : on les éclaircit, en levant les autres pour les planter ailleurs ; & par l'expérience de ces essais, on donne toujours à chaque terrein le plant qu'il aime, ce qui est le grand point pour y réussir, & pour avoir une terre bien boisée.

La haie vive emporte au moins ses deux pieds & demi d'égout ; c'est-à-dire, que quand elle n'est pas commune, celui à qui elle appartient par titre ou possession, a deux pieds & demi de terrein au moins, au-delà de la haie, du côté du voisin, à prendre du milieu de la haie. Lorsqu'il n'y a, ni bornes, ni arbres de futaie, pour redresser une haie sur son alignement originaire, ce sont les anciennes souches d'épine blanche, & jamais celles d'épine noire, qui, comme nous l'avons déja dit, servent de renseignement pour prendre & continuer l'alignement.

Au reste, voyez ce que nous allons dire dans peu sur les mots de clôtures, confins, arbres & rideaux.

Quand on a, sur les extrémités de son héritage, des haies garnies, épaisses & amples, on ne s'amuse point à les tondre ou étêter simplement : on les coupe à raz de terre, comme les taillis, tous les huit ou dix ans, plus ou moins, suivant la fertilité du fonds ; ou bien on ne coupe à-la-fois que la moitié de l'épaisseur de la haie, afin que la moitié restante fournisse, en attendant, de la clôture & de l'abri, & qu'on ait toujours du bois de réserve. On y laisse aussi les baliveaux & arbres anciens, ou jeunes, qui se trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en servir ou les vendre, lorsqu'ils ont acquis leur grosseur.

En abattant les haies, il faut encore conserver les plants, qui sont de nature à porter fruits ; comme pruneliers, merisiers, nefliers, épines-vinettes, & sur-tout les pommiers & poiriers sauvages, comme ils sont très-vigoureux, & qu'ils chargent beaucoup, on les greffe de bons fruits à haute tige ; & s'ils sont le long des chemins, on y ente des fruits de pilage, amers ou autres, qui puissent en dégoûter les passans.

Article II.

Des Chemins.

Les chemins ſont la commodité, & ſouvent la richeſſe d'une maiſon de campagne; mais outre l'importunité des viſites, ils cauſent encore bien du dégât aux terres, à cauſe des charrois, des beſtiaux, & des allans & venans: c'eſt même à ceux qui ont des terres contigues aux chemins publics à les fournir bons, & dans leur ancienne largeur, à leurs ſeuls frais, quand ils ne ſont point entretenus par le Roi, ou par quelque Péager. Il n'eſt permis de planter ſur ſon bien, qu'à dix, ou du moins à ſix pieds de diſtance du chemin, & on n'y peut ouvrir de carriere qu'à quinze toiſes.

Il ſeroit à ſouhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, ſoit fruitiers ou autres, ſur tous les grands chemins, comme on fait en quelques Provinces: les routes en ſeroient plus belles, les chemins moins défaits, les terres même moins expoſées; on employeroit très-utilement un terrein, ſouvent perdu, & on auroit toujours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce Royaume, où l'on ne ſçauroit avoir, ni trop de bois, ni trop de fruits.

Il y a trois ſortes de *chemins publics;* les royaux, les chemins de traverſe, & les vicinaux. Les *chemins royaux* ou *grands chemins*, ſont ceux qui vont de ville en ville, & de Province en Province: ils doivent avoir ſoixante-douze pieds de large dans les bois, & vingt-quatre pieds ailleurs, pour le moins: il doit y avoir le même eſpace de vingt-quatre pieds, le long des rivieres navigables, du côté du trait des chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *chemins de traverſe* vont d'une ville ou bourg, dans une autre ville, bourg, ou autres lieux détournés des grandes routes; ils ont ordinairement ſeize pieds de large: & les *chemins vicinaux*, c'eſt-à-dire, ceux qui vont dans le voiſinage des grands, de village en village, doivent être de huit pieds, du moins dans les détours, *in anfractum*, afin que deux charrettes y puiſſent aiſément paſſer.

Les ſentiers ou ſentes, qui ſervent pour paſſer à cheval, doivent être de quatre pieds, & les pieds-ſentes, de deux pieds & demi; mais comme elles ne ſont ſouvent que des paſſages de commodités, ou des entrepriſes du Public, on s'en défend le plus que l'on peut. Il faut pourtant prendre garde que ce ne ſoit véritablement une voie publique; ce qui ſe détermine ordinairement par la longue poſſeſſion, par l'inſpection du lieu, & par l'utilité de la voie. Mais les ſentiers & les chemins particuliers, tels que ſont ceux qui ne ſervent qu'à la culture des terres, au paſſage des troupeaux, &c. ce ſont plutôt des ſervitudes de néceſſité ou de bienſéance publique; ils n'appartiennent point aux Seigneurs, ſoit Vicomtiers ou autres, & ils ne peuvent point y planter; ils ſont partie des héritages, à travers deſquels ils paſſent; & cela eſt ſi vrai, qu'en les arpentant, on meſure de chaque côté, juſqu'au milieu du chemin ou contre-voie: ce qui s'obſerve auſſi à l'égard des chemins vicinaux, pour ce qui eſt hors du corps des villages; car les places & les rues d'un village ſont à la Communauté du lieu; & en arpentant chaque héritage qui y borne, on ne meſure que juſqu'aux deux pieds & demi d'égout, que chaque mur, haie ou foſſé, a le long du froc public qui le borde. Du moins tel eſt l'uſage de la plûpart des Provinces.

Au ſurplus, on n'a point encore fixé au juſte la largeur des chemins publics: il y a bien quelques Coutumes en France qui la réglent, mais ce n'eſt que pour leur reſſort: hors de-là, les Juges de la Voyerie, qui ſont ordinairement les Tréſoriers de France, la réglent ſuivant l'eſpéce & la force du com-

merce de la Province, suivant les différens usages auxquels les chemins doivent servir, & suivant la largeur de leurs deux extrémités. Ainsi, dans la Généralité de Paris, on donne quarante-cinq pieds aux chemins royaux, & on peut planter à six pieds de distance de leurs bords; au lieu qu'en Normandie, on ne plante qu'à dix pieds, parce qu'il suffit de vingt-quatre pieds de largeur pour les chemins royaux, ce qui est assez pour le passage de quatre charriots; & les chemins vicinaux, doivent y avoir au moins le passage de deux charrettes.

Les deux extrémités qui terminent un chemin, servent de régle pour juger de son usage, & de la largeur qu'il doit avoir. Par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large, à chacun de ses deux bouts, on juge que c'est un chemin royal ou de traverse, selon la largeur des autres chemins de la Généralité: s'il est plus étroit dans le milieu, qu'il ne l'est aux deux bouts, c'est une marque qu'on l'a rétréci par usurpation; & il faut le rétablir tout de son long dans sa juste largeur, suivant celle de ses deux extrémités, en reprenant sur les terres voisines, ce qui manque à sa largeur, sans que les Propriétaires de ces terres voisines puissent en prétendre d'indemnité, ni de recours, parce qu'ils ont dû, ou ne pas resserrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voisines. Souvent même on les élargit au-delà de leur portée ordinaire, aux dépens des fonds qui y aboutissent, quand ce sont des passages dangereux pour le Public, comme sont les bois, les gorges & les fondrieres.

Quand les chemins sont pavés, il y a ordinairement de chaque côté du pavé, un chemin de terre, de la même largeur que ce qui est pavé, ensorte que tout le chemin a trois fois la largeur de la chaussée pavée. Dans les grandes routes, allantes de Paris dans les Provinces, les inspecteurs des ponts & chaussées doivent faire entretenir aux dépens du Roi, des fossés de quatre pieds de largeur, sur deux pieds de profondeur, à l'extrémité des chemins de terre qui accompagnent le pavé; & lorsqu'il n'y a point de chemins de terre déterminés, on doit faire les fossés à dix-huit pieds de distance, de chaque côté du pavé, dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins considérables; & cela, tant pour l'écoulement des eaux, que pour conserver les chemins & les héritages voisins. Les Riverains sont souvent obligés d'entretenir eux-mêmes ces fossés, & ils ne peuvent planter sur leurs héritages, qu'à trois pieds de distance de ces fossés: on les oblige même à faire, à travers de leurs héritages, tous les dégorgemens nécessaires pour recevoir les ordures des chemins & fossés, sans pouvoir aucunement les étrécir, combler, ni embarrasser, & sans pouvoir faire aucuns trous ou fouilles, ni en tirer sable, terre, ni autres matériaux.

Quant à l'entretien des chemins publics, le Roi se charge des royaux; & tous Seigneurs qui ont des péages, doivent les employer à entretenir, non-seulement les ponts & chaussées des grands chemins, mais encore ceux de traverse, vicinaux & petits, qui sont dans la Jurisdiction du Péager. Hors ces deux cas, lorsqu'il n'y a point de péage, & que les chemins royaux ne sont point entretenus par le Roi, les chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur, par les voisins, quand même cette largeur seroit plus grande que celle qui est fixée par la Coutume ou par l'usage de la Voyerie du lieu. C'est aux Propriétaires & aux Usufruitiers des terres qui y sont contigues, & non pas aux Fermiers, à contribuer à l'entretien & aux réparations importantes des chemins; les mineurs, les privilégiés, l'Eglise même, n'en sont point exempts: & quand les chemins sont si mauvais, qu'on n'y peut pas passer, les Propriétaires des terres qui y aboutissent, doivent fournir le passage sur leurs biens, quoiqu'ils se mesurent presque par-tout jusqu'au milieu des chemins, lorsqu'on les arpente, à moins que les contrats ne portent autrement,

Aussi les arbres plantés le long des chemins publics, & le droit d'y en planter, appartiennent-ils aux Propriétaires des héritages voisins, & non au Roi, ni aux Seigneurs de Fief ou de Justice, quand la Coutume du lieu ne les leur donne pas. Ce sont en effet les voisins qui supportent toute l'incommodité du chemin, qui sont obligés de le fournir & de l'entretenir, & qui sont présumés avoir planté les arbres & les haies ; ainsi il n'en faut excepter au plus que les places & les rues des villages, dans les lieux où la Coutume donne droit au Seigneur, qui a le Fief ou la haute Justice, d'y planter pour son profit, à l'exclusion des Propriétaires voisins ; & ces Propriétaires ont toujours droit d'empêcher que le Seigneur ne plante trop près d'eux.

Chaque Village, ou autre Communauté, entretient les chemins, puits, mares, & autres lieux, qui sont à elle ; & cela se fait, non aux dépens des seuls Riverains, mais par contribution de toute la Communauté, chacun à proportion de l'émolument.

Suivant les Ordonnances, dans les forêts & bois, les grands chemins, qui servent aux passages des coches, carrosses, messageries, & autres voitures publiques, doivent être de soixante-douze pieds de large, & bien essartés : les grands chemins royaux, hors les forêts, doivent avoir soixante pieds, & être bordés au-delà, de fossés de six pieds de profondeur, larges de six pieds dans le haut, & de trois pieds dans le bas, avec la pente nécessaire pour l'écoulement des eaux : les autres chemins, allant de ville en ville, doivent avoir trente-six pieds de large avec de pareils fossés

Un Arrêt du Conseil d'Etat, du trois Mai 1720, a renouvellé ces dispositions, & veut de plus que tous ces chemins soient bordés de plants de chênes, ormes, hêtres, châtaigniers, noyers ou autres arbres convenables au terrein, à trente pieds l'un de l'autre ; & cela par les Propriétaires des héritages aboutissans aux chemins, lesquels en ce cas auront le profit de ces arbres : faute par eux de les planter, ce droit & le profit du plant sont dévolus aux Seigneurs qui ont le droit de Voyerie sur les chemins. Ces plants doivent être à une toise au moins des bords extérieurs des fossés de ces chemins ; & il est défendu, sous peine de soixante livres d'amende pour la premiere fois, applicable un tiers au Propriétaire, un tiers au dénonciateur, & l'autre tiers à l'Hôpital le plus prochain & sous peine du fouet en cas de récidive, de rompre, couper ou abattre ces arbres. Mais de quelqu'utilité que cet Arrêt soit pour le bien public, il a eu peu d'exécution, du moins pour l'essartement & les fossés des grands chemins, parce que la premiere dépense qui en devoit être faite par le Roi, pour le tout être ensuite entretenu par les Riverains, n'a pas été faite.

Quant aux plants d'arbres le long des chemins, chaque Propriétaire peut les faire ; & il y a d'anciennes Ordonnances qui l'ont déja prescrit. On voit encore sur les grands chemins des Provinces, d'anciens arbres qui ont conservé le nom de *Rhôni*, à cause du fameux Surintendant des Finances qui en fit planter presque par tout le Royaume.

A l'égard des chemins particuliers, tels que sont ceux établis pour faire valoir les terres, le Propriétaire du fonds voisin n'est pas obligé de les entretenir comme aux chemins publics : il suffit qu'il laisse passer les Particuliers par cette voie privée en quelqu'état qu'elle soit ; c'est à ceux qui s'en servent à la réparer.

Pour se garantir du dégât que le voisinage des chemins cause aux terres qui les bordent, il faut laisser aux chemins leur largeur nécessaire, & se clorre le long d'iceux par un fossé profond, étroit & double, afin qu'on ne puisse pas le franchir à cheval ; & ne point épargner quelques journées de main-d'œuvre par an pour entretenir le chemin ; car il ne devient souvent impraticable, que parce

qu'on a négligé de remplir un trou, ou de faire une saignée pour l'écoulement des eaux. Les Fermiers doivent être chargés par leurs baux, de ces petits entretiens, qui leur sont plus utiles qu'aux Maîtres mêmes.

Quoique chacun soit maître de son bien; cependant, si je n'ai point d'autre passage que par-dessus votre terre pour aller dépouiller mes bleds, mes foins & mes bois; ou même si le chemin pour les faire valoir est trop incommode & trop éloigné, vous ne pouvez pas me refuser ce passage par l'endroit le moins nuisible, en vous remboursant le dommage qu'il peut vous causer : & vous pouvez toujours me demander ce dédommagement, quelque tems qu'il y ait que j'aie coutume de passer sur votre héritage; car ma possession ne m'y donne aucun droit de servitude; ce n'est qu'une tolérance, mais une tolérance qu'exigent l'humanité & le bien public, qui s'intéressent à la culture & à l'abondance des terres.

ARTICLE III.

Des Frocs, Foriers, & Friches.

Les *frocs* sont les places, carrefours, rues & autres lieux incultes, communs & publics à tout le village. On les appelle aussi en différentes Provinces, *frous*, *frotis*, & *flegards*, en bas Latin *froccus*. Quelques Coutumes appellent *flots* en particulier, les mares, rivieres, étangs publics & autres amas d'eau communs à tout le lieu.

Les *forieres*, dans la basse latinité *fodrium* (*id est*) *pabulum*, sont les bordures d'herbes qui se trouvent le long des haies, des buissons, des rues & des chemins. Les petites gens de campagne qui n'ont que quelques vaches ou moutons, les menent à la main pâturer ces forieres, & sous ce prétexte paissent & endommagent les grains voisins : c'est un abus qu'il faut réprimer, en ne souffrant point qu'aucunes bêtes pâturent séparément hors du troupeau de la communauté.

Les *friches* sont proprement les terres qu'on a cessé de cultiver pendant trois ans : les bestiaux du commun ont droit & coutume de les pâturer. On les appelle en quelques endroits, *friez*, *riets*, ou *riez*. Les *savarts* sont des terres sablonneuses; & les *larris*, des côteaux ou autres terreins ingrats & brutes, qu'on connoît mieux aujourd'hui sous le nom de *landes*, quand l'étendue en est un peu considérable. Les *guerets* sont les jacheres & les terres qu'on façonne en Mars; *vervecta*, ou *vere acta*.

ARTICLE IV.

Des Murs.

Les murs, que l'on fait à la campagne pour se clorre, doivent être bien entretenus; quelques journées de Limousin, par an, empêchent qu'ils ne dépérissent. On doit les garnir d'espaliers par-tout où l'on peut en mettre, afin que tout soit à profit; & pour que le bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de pieux ou de perches, garnie de claies, à deux ou trois pieds en-deçà des espaliers, quand ils sont exposés, par exemple, dans une basse-cour.

Tout mur de clôture est réputé mitoyen, soit aux champs, soit à la ville, à moins qu'on ne justifie le contraire par écrit ou par la construction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnés de pierres de taille qui traversent tout le mur : en ce cas le mur est présumé appartenir à celui du côté duquel sont les fenêtres, corbeaux & armoires; & s'il y en avoit des deux côtés, il seroit réputé mitoyen.

ARTICLE V.

Article V.

Des Clôtures, Mares & Puits communs, Fossés, &c.

Dans les villes, chacun peut obliger son voisin à s'entreclorre à frais communs, de murs de neuf pieds de hauteur pour le moins entre le rez-de-chaussée & le chaperon du mur, sans que le voisin morosif en soit quitte pour abandonner le mur mitoyen, & le terrein que ce mur occupe avec son égout. On a étendu jusqu'aux moindres villes du Royaume cette disposition que la Coutume de Paris avoit établie pour la décence & la sûreté publique.

A la campagne, on se clôt de murs, de haies & de fossés.

1°. Hors des villes, ne se clôt qui ne veut : ensorte qu'à la campagne, si l'un des voisins veut se clorre, soit de murs ou de haies, il faut qu'il le fasse à ses dépens & sur son fonds ; il ne peut pas forcer le voisin d'y contribuer s'il ne veut. La chose est un peu différente quand c'est un ancien mur de clôture mitoyen qui est à réparer : on peut bien demander au voisin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la réparation de ce mur, suivant l'ancienne hauteur ; mais le voisin est toujours le maître de s'en dispenser, en abandonnant le droit de mur & la terre sur laquelle il est assis ; ensorte que celui qui fait seul rebâtir ou réparer le mur, se met au même lieu, & gagne ainsi le fonds du mur que l'autre est obligé de lui quitter pour le tout : & en ces deux cas, c'est-à-dire, soit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voisin qui l'a fait à ses frais, peut obliger l'autre qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner acte que le mur sera toujours à lui : alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en servir en aucune maniere, non pas même y attacher ses arbres ; car nous ne pouvons pas nous servir des choses où nous n'avons rien. Il faut dire la même chose des clôtures des haies vives

2°. *Les puits, mares & autres choses communes* au Public d'un certain lieu, doivent être curés, entretenus & réparés aux dépens des habitans actuels du lieu, par contribution entr'eux : & le Syndic, les Officiers de Police, & chacun des habitans, ou même des Propriétaires du lieu, ont l'action pour y contraindre les autres habitans.

Cependant c'est une maxime générale que, dans les bourgs & villages, on peut toutes fois & quantes renoncer au droit de haies, puits, mares ou autres choses communes, pour se décharger de contribuer au rétablissement & aux autres charges pour l'avenir ; car pour le rétablissement présent, il est juste d'y assujettir tous ceux qui ont eu droit jusqu'alors à la chose commune, malgré leur rénonciation actuelle : encore, afin qu'elle opere pour l'avenir, il faut en même tems renoncer à tout le reste de la communauté.

Mais il est permis à celui qui a ainsi renoncé, de rentrer dans la chose commune, & y reprendre son droit quand bon lui semble ; en remboursant sa cotte-part de ce que la chose & le fonds valent actuellement au jour qu'il y rentre, sans considérer si depuis sa rénonciation, la chose a été rétablie plusieurs fois, ou point du tout.

Dans les villages éloignés des rivieres, il arrive souvent de la dispute pour les mares, que des Particuliers veulent clorre pour en empêcher l'usage au Public, parce qu'ils s'en prétendent Propriétaires. En ce cas, comme la commune du lieu a rarement des titres, une longue souffrance, un usage public & une possession immémoriale, suffisent pour faire présumer le titre en faveur de la communauté des habitans, sur-tout lorsque la situation du lieu ou la nécessité favorise

cette présomption ; car il n'est pas vraisemblable, que des Propriétaires eussent souffert une possession si publique & si continuelle, s'ils avoient eu droit de l'empêcher.

3°. Un *fossé* est présumé appartenir à celui du côté duquel est le jet de la terre, c'est-à-dire, du côté duquel on a jetté la terre ôtée du fossé. La raison est que celui qui a fait un fossé, n'a pû creuser ni prendre de la terre que sur son propre fonds ; car le voisin ne lui auroit pas permis d'en user autrement : il n'a pu aussi jetter la terre qu'il a tirée du fossé, que sur son propre fonds ; ainsi le fossé fait nécessairement partie de son héritage.

Si le jet est des deux côtés, ou s'il paroît une jatte ou *fosse* ancienne de chaque côté d'un fossé relevé en digue, avec plant ou sans plant, le fossé & son plant sont communs.

Si le fossé n'est qu'à un seul, celui qui le fait, doit *laisser*, & on présume qu'il a effectivement laissé au-delà de la trace de son fossé, un espace nécessaire pour le faire tel que d'un pied suivant la loi, & d'un pied & demi ou deux pieds suivant quelques Coutumes ; & cet espace est censé lui appartenir, parce qu'il n'a pu faire le fossé que sur son fonds ; c'est pourquoi, s'il vient quelque bois ou épine dans le terrein qu'il aura laissé, lorsqu'il fera couper ce qu'il y aura sur son jet, il pourra aussi abattre tout ce qui est dans le fossé & au-delà, avec une serpe bucheresse seulement, étant debout dans le fossé, sans pouvoir se coucher le long du bord extérieur ; ce qu'on appelle *bucher à la volée de la serpe.*

4°. Quant aux *haies*, s'il y a un fossé au-delà la haie (soit vive, soit seche,) il appartient à celui du côté duquel elle est en-deçà du fossé, parce que c'est celui qui veut interdire l'entrée de son fonds aux hommes & aux bestiaux, qui l'environne & l'enferme de fossés, & on ne peut prendre & jetter sa terre, ni nourrir le plant, que sur le fonds qui est à soi : ainsi *qui douve a, cy a fossé.*

S'il n'y a point de fossé, mais une simple haie, qu'on appelle *haie à pied*, la propriété en doit être attribuée à celui des deux voisins, dont le fonds a plus besoin de clôture, parce qu'il est à présumer que c'est lui qui s'est clos à ses dépens & sur son fonds : *is fecit cui prodest.* Par exemple, lorsqu'il y a une haie entre un pré & une terre labourable, ou entre une vigne & des bruieres, la présomption est que la haie appartient au Propriétaire du pré ou de la vigne, parce qu'on laisse ordinairement les terres labourables sans clôture, & encore plus les bruieres ; au lieu qu'on laisse rarement les vignes & les prés à l'abandon. Ainsi, quand une haie vive, un buisson, un morceau de terre ou une borne se trouvent entre un pré & une terre à labour, ou entre une vigne & un bois, la haie, le buisson, le morceau de terre & la borne sont réputés être du pré & non de la terre à labour, ou de la vigne & non du bois. Quand les héritages des deux voisins ont également besoin de clôture, s'il n'y a titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures sont censées communes

5°. Quoique personne ne puisse être forcé à se clorre hors des villes, cependant chacun a intérêt de le faire, du moins par de bonnes haies vives. Car ; 1°. celui qui n'entretient point ses clôtures dans les villages, est exposé à un dégât impuni, parce que c'est sa faute ; il paye au contraire tout le dommage que le défaut de clôture de sa part peut causer aux voisins ; 2°. *pour néant plante, qui ne clôt :* les terres même qui sont aux issues des villages, ne sont point *défensables* si elles ne sont *bouchées* ; 3°. les terres closes ont plus d'abri contre les vents & les gelées ; elles ne sont pas exposées à la vaine pâture ; & la perte du terrein qu'occupent les haies, est plus que récompensée par le bois & les plants que les haies donnent, quand on sçait les tenir en bon état, & les garnir d'arbres fruitiers ; 4°. plus une terre a de clôtures, plus elle est noble pour le Maître, commode & utile pour le Censier.

Au reste, comme les haies vives ne sont point au Fermier, il ne lui est pas permis de les dégrader : il peut seulement en couper à tête dans les saisons & coupes ordinaires, les épines & autres plants sauvages pour se faire des clôtures ; c'est ce qu'ils appellent *couper le haut pour clorre le bas*, afin de contenir leurs volailles & leurs bestiaux. Les haies seches, qui ne sont point sur souches, appartiennent aux Fermiers ; & les mauvais ménagers les brûlent l'hiver. Il est de l'intérêt & de l'honneur du Maître de n'avoir sur son bien que de bonnes haies vives.

Article VI.

Du Tour de l'Echelle.

Quand on bâtit, il faut laisser trois pieds de son fonds au-delà de son mur, pour avoir *le tour de l'échelle* ; autrement si je bâtis sur mon héritage à l'extrêmité proche de mon voisin, je n'ai point de droit de *tour d'échelle* à lui demander, quelque dédommagement que je lui offre, parce qu'il est maître de son fonds ; & si j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon bâtiment, il faut que je fasse le service & les ouvrages de mon côté, par des échaffaudages ou autrement.

C'est pourquoi, quand on bâtit quelque pignon ou mur proche l'héritage d'un voisin, on doit ou planter des bornes au-delà, dont sera dressé procès-verbal double avec le voisin, ou laisser au haut du pignon ou du mur, un bout de toit rabattu, ou quelque saillie ou égout de couverture, qui tombe au-delà du mur ou du pignon du côté du voisin, pour marquer que le terrein est encore à soi : sans cela on présume le contraire : & de-là vient la maxime connue dans les campagnes, qu'un pignon ou mur à pied droit n'a point d'égout ni de tour d'échelle.

Cependant, en toutes les réparations & réédifications qui se font dans les Villes, on observe que si on ne peut réparer ou réédifier sans passer sur l'héritage du voisin, ni même sans y faire quelque dommage, le voisin est tenu de le souffrir, à la charge qu'on remettra les choses en bon état.

C'est par une raison semblable, que le voisin doit donner passage à son voisin pour la culture de ses héritages & pour en recueillir les fruits, sur-tout en lui payant ce chemin ou passage au dire d'Experts. Ce passage n'est pas dû par un droit de servitude, mais il est fondé sur l'humanité & l'équité ; ou c'est une condition & une dépendance naturelle, qui provient de la situation des héritages semblables à celle par laquelle les lieux bas sont soumis à ceux qui sont plus élevés.

Article VII.

Des Confins.

Il faut qu'il y ait toujours quelque distance entre la haie que je plante sur mon fonds, & l'héritage de mon voisin qu'elle incommoderoit. Cette distance est de trois pieds suivant l'usage de la Vicomté de Paris, d'un pied & demi dans l'Orléanois, & de deux pieds & demi suivant l'usage de la plûpart des Provinces ; & cette distance se prend depuis les troncs ou souches qui sont au milieu de la haie. Elle s'appelle en bien des endroits *égout de la haie ;* on l'adjuge toujours à celui qui prouve que la haie est à lui, parce qu'on présume qu'il s'est retiré d'autant sur son fonds : c'est à peu près le *confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de distance neutre pour la séparation de chaque terroir. Mais quand la haie est simple, c'est-à-dire, plantée à pied droit sans douve & sans fossé, en ce cas elle n'a du moins dans la plûpart des pays, qu'un pied d'égout, parce qu'en effet elle demande moins de terrein.

ARTICLE VIII.

De la Distance du Plant d'Arbres.

Pour sçavoir à quelle distance de la terre du voisin, on doit planter les arbres; il faut considérer la qualité des arbres & celle des terres.

Quant aux arbres, les ormes, les frênes & les chênes nuisent beaucoup par leurs racines, qui pullulent & s'étendent très-loin. Le sapin, le hêtre & le noyer sont ceux dont l'ombre est la pire.

A l'égard des terres, il est aisé de juger que les arbres font plus de tort aux vignobles, qu'aux terres à grains; & plus à celles-ci, qu'aux prés & aux herbages.

C'est sur les différentes qualités, tant des terres que des arbres, qu'on doit régler leur éloignement.

Par le Droit Romain, on ne peut planter les oliviers & les figuiers qu'à neuf pieds, & les autres arbres qu'à cinq pieds au moins de l'héritage du voisin. Dans la Normandie, qu'on n'appelle peut-être pas en vain le pays de sagesse, & qui est la Province la plus riche en plants, l'usage le plus universel est de planter toutes sortes d'arbres sans distinction à sept pieds de la terre voisine; ce qui paroît être d'une proportion équitable. Dans l'Orléanois, il faut près des vignes quatre toises de distance pour les ormes, les chênes & les noyers, & un pied & demi d'intervalle pour les haies d'épine blanche: l'éloignement des autres arbres de tige n'y est pas réglé. Dans l'Isle de France, on plante si près que l'on veut de l'héritage d'autrui, pourvû qu'il y ait un mur entre-deux. Il n'y a rien absolument de certain à tout cela, sinon qu'un arbre planté proche l'héritage du voisin, qui s'étend sur lui & qui y prend une partie de sa nourriture, est réputé commun entre les voisins.

Tout arbre appartient pourtant à celui sur l'héritage duquel en naît le tronc: mais quand l'arbre de mon voisin pend sur ma maison & l'incommode, ou quand ses racines l'endommagent, je puis contraindre mon voisin de l'ôter & de le déraciner; & si l'arbre du voisin étend simplement ses branches sur mon héritage, ou ses racines dans mon fonds, j'ai le choix ou de forcer mon voisin à en partager les fruits avec moi, si c'est un arbre fruitier, ou de lui faire couper tout ce qui passe sur mon fonds, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire, parce qu'enfin je suis maître de mon fonds, depuis le ciel jusqu'au centre de la terre.

On prétend même que, quoique les arbres soient plantés dans la distance ordinaire de l'héritage du voisin, s'ils lui nuisent ou par leur ombre, ou parce qu'ils s'étendent sur lui, il peut, suivant la loi, les faire couper à la hauteur de quinze pieds.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent sur mon héritage; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander justice au Juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

ARTICLE IX.

Des Rideaux.

Les *rideaux* ou langues de terre escarpées ou en pente, qui se trouvent si souvent entre deux piéces voisines, appartiennent ordinairement à celui qui a le des-

sous du rideau : celui qui a le terrein d'au-dessus, n'a du rideau que ce qui s'appelle les *jambes pendantes* ; c'est-à-dire, le terrein qu'un homme assis sur la crête du rideau atteint de ses jambes, ce qui va au plus à deux pieds. Celui qui a le terrein d'en-bas, a le reste du rideau ; car *le pied saisit le chef*, disent nos anciennes rubriques : cependant il ne peut pas ébouler le rideau, en le sappant au préjudice de son voisin ; ce sont des bornes naturelles qu'il faut respecter. L'économie champêtre demande pourtant que celui à qui est le rideau, en emploie le terrein en arbres fruitiers ou autres plants, sur-tout quand ils peuvent servir à le mettre à l'abri des mauvais vents, ou à empêcher l'éboulement des terres du rideau, quand il borde quelque ravine ou chemin ; car en ce cas c'est la ravine ou le chemin, & non le rideau, qui fait la borne.

Article X.

Des Bornes.

On conserve son héritage dans toute son étendue, par trois moyens ; par les titres, par les bornes, & par la possession.

Les titres doivent bien expliquer la consistance, le terroir, les bouts & côtés de l'héritage. On ne sçauroit renouveller ses titres trop souvent, en avoir trop, ni être trop exact : c'est à quoi on doit toujours faire attention, lorsqu'on passe des contrats d'acquisition, des partages, des baux, des aveux ; pour que tout y soit bien énoncé, bien suivi & bien détaillé ; le repos des familles en dépend.

Quand il n'y a point de titres ; c'est la possession qui l'emporte ; elle produit toujours une présomption de titre en faveur de celui qui possede : c'est pourquoi cette possession lui est précieuse, & il n'en sçauroit être trop jaloux, sur-tout lorsqu'il n'a point de titres, ou qu'il possede de bonne foi & de longue main plus qu'ils ne marquent. Ainsi s'il est troublé dans sa possession, qu'il agisse aussi-tôt pour se la conserver. Il est aussi de sa prudence de prévenir le trouble & les disputes, & de rendre sa possession stable, en obligeant son voisin à mettre des bornes entre ce que chacun possede.

Les bornes se mettent donc en conformité, ou des titres, ou de la simple possession qui est l'effet du titre ; & les bornes deviennent elles-mêmes des titres non écrits qui suppléent aux titres écrits & à la possession : les bornes sont même plus sacrées, en ce qu'elles sont communes & confiées à la foi publique, pour être les indices éternels & les témoins toujours présens du droit de chaque Propriétaire.

On met les bornes ou par autorité de Justice, & elles s'appellent bornes de Loi ; ou par simple accord entre voisins, qui doivent rédiger l'acte par écrit sous seing-privé ou pardevant Notaires, & en avoir chacun un double.

Il est d'usage de mettre en terre, aux côtés de la borne, quatre ou cinq pièces de pierre plate ou des tuiles cassées, qu'on appelle *garans* ou *témoins*, pour certifier que c'est une véritable borne : c'est pourquoi, quand on doute de la vérité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre jusqu'au pied, pour voir si elle n'a point été remuée depuis peu, & s'il y a de ces témoins muets qui garantissent la borne. Autrefois on y employoit du charbon de terre ou de l'écume de fer.

Il y a encore en certains pays, comme Picardie & Flandre, des *Cerquemanneurs*, qui sont des Experts & Maîtres Jurés, qu'on appelle pour planter ou rasseoir les bornes : ils ont une espéce de jurisdiction sommaire pour ces sortes de différends qui sont trop ordinaires & souvent ruineux dans les Jurisdictions qu'on appelle Justices réglées

Dans quelques Provinces, on vérifie la continence de ces héritages, par les procès-verbaux d'arpentage qu'on en fait de huit ans en huit ans, pour prévenir ou réparer les entreprises que les Paysans sçavent faire, malgré les bornes, ou en les déplaçant.

On poursuit criminellement & on punit comme voleurs, ceux qui arrachent ou qui déplacent les bornes.

A la campagne; au lieu de bornes de grès, on se sert souvent d'arbres & d'épines pour marquer les limites; & elles sont de même sacrées. Mais, 1°. en fait d'épines, ce ne sont que les vieux chefs ou pieds d'épine blanche, & non ceux d'épine noire, qui font foi; 2°. Il faut veiller à ce qu'on n'en supprime aucune de celles qui regnent dans l'entre-deux des héritages voisins, quand la ligne de séparation n'est pas droite, mais coudée; parce qu'alors la moindre suppression fait une entreprise sur le terrein de l'un ou de l'autre des voisins; 3°. on doit couper ou arracher toutes les excroissances, soit d'arbres, soit d'épines, au-delà de ces anciens chefs; parce qu'elles gagnent toujours sur le voisin, & qu'en grossissant, elles deviennent elles-mêmes de nouvelles bornes qu'il seroit aisé de substituer en la place des anciennes qu'on supprimeroit: outre cela, elles font toujours tort au voisin par leurs racines & par leur ombrage.

Le plus sûr est d'avoir tous ses héritages bornés de bonnes bornes de grès accompagnées de leurs témoins, posées en présence des voisins, par procès verbaux d'arpentage & bornage qu'on conservera signés doubles. Car tout voisin peut contraindre les autres à s'entreborner à frais communs: & on est plus que dédommagé de la petite dépense qu'il en coûte, par la paix & la sûreté qui en reviennent.

ARTICLE XI.

Des Rivieres, des Eaux, & des Ravines.

Les eaux sont un élément qui de droit naturel est commun à tous les hommes; ainsi je peux me servir de l'eau d'une riviere qui traverse mon héritage, pour y faire moulins ou étangs, &c. pour en arroser mes prairies, à moins que la loi du Prince ou le droit municipal ne s'y opposent; ce qui arrive très-souvent, parce que l'établissement des Fiefs a beaucoup limité la liberté naturelle.

C'est une maxime en France, que les rivieres navigables appartiennent au Roi, & les autres aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On tient aussi qu'une petite riviere ou un ruisseau peut appartenir à un Particulier en trois manieres; 1°. parce qu'elle a sa source & son cours dans ses terres; 2°. qu'elle est à lui par la concession du Prince; 3°. par une longue possession qui excede toute mémoire d'homme.

Le Seigneur peut détourner l'eau courante en sa terre, à ces trois conditions; 1°. que les deux rives soient dans son fief; 2°. qu'avant que l'eau en sorte, il la remette dans son cours ordinaire; 3°. que le tout se fasse sans dommage d'autrui. Le Droit Romain donnoit cette même liberté aux Particuliers.

Aujourd'hui il ne leur reste que le droit, non pas de détourner, mais de saigner la riviere prochaine, pour l'arrosement de leurs prairies: & on ne peut pas leur envier ce bénéfice, que la nature présente, sur-tout quand l'avantage qui en revient, pour eux & pour le public, par l'abondance des foins, surpasse l'incommodité, que l'affoiblissement de l'eau courante feroit à quelque voisin. Du moins, il est certain que les Particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies, par une possession immémoriale, sur-tout lorsque sa possession est accompagnée de quelqu'ouvrage ou fait public, comme canal sur la digue de la riviere, écluse, passage, curage, &c.

Il y a des Coutumes si avantageuses aux Seigneurs, qu'elles permettent à ceux d'entreux, qui font construire des étangs, pourvû que la bonde en soit sur leur fonds, de prendre ceux de leurs voisins, en les dédommageant préalablement.

Au reste, c'est une servitude naturelle, que chacun supporte le passage des eaux publiques, même des sauvages; & on ne peut, ni les retenir, ni les détourner, ou en changer l'ancien cours, quand cela fait tort à autrui.

A l'égard d'une fontaine, qui a sa source & le commencement de son cours dans mon héritage, il peut y avoir quelque différence. Il est vrai que le Propriétaire de l'héritage, qui est au-dessous, n'a pas droit d'empêcher que l'eau ne coule sur son fonds, ni de m'obliger à faire des digues & des chaussées pour la retenir; parce que c'est un ordre établi par la nature, que l'eau suive la pente naturelle du terrein, & le Voisin en profite ordinairement par la graisse des terres que l'eau emporte avec soi. Il est vrai aussi que le Voisin peut, en creusant dans son fonds, dériver & attirer innocemment l'eau qui étoit dans le mien, sans que j'aie d'action contre lui, parce qu'il n'a fait qu'user de son droit.

Mais si cette eau a sur mon héritage & sur celui du Voisin son cours formé depuis un si long tems, qu'il excede toute mémoire d'homme, dans ce cas suis-je le maître de détourner à mon gré le cours de cette eau, dont je posséde le chef, & dont je suis en quelque façon le propriétaire, puisquelle a sa source & le commencement de son lit dans mon héritage? C'est sur quoi il faut distinguer quels sont les actes de la possession qu'a mon Voisin.

Comme propriétaire du fonds d'où la fontaine sort, j'en puis disposer à ma volonté, à moins que les actes de possession que mon Voisin oppose au contraire, soient de telle qualité, qu'ils ne puissent avoir été faits qu'en conséquence d'un droit de servitude; *quod quis per seipsum facere non posset in fundo vicini citrà jus & nomen servitutis:* la possession seule ne la peut établir, & on présume qu'elle n'a eu pour cause que la grace & la patience de moi & de mes prédécesseurs; à moins que le possesseur du fonds inférieur n'ait fait quelque chose qui fasse présumer un titre, comme d'avoir coupé les haies du passage, élargi ou curé les canaux & les fossés des deux héritages, ou d'avoir fait quelque acte de propriétaire: tout cela étant soutenu par une longe possession publique & contradictoire, feroit présumer un titre, & que cela ne s'est point fait par une simple tolérance.

Si au contraire l'eau a eu son cours naturel sur le fonds inférieur, & que celui qui en est propriétaire n'ait fait aucun acte possessoire qui puisse marquer quelque droit de servitude, *si non intervenit aliquis hominis actus vel factum*, en ce cas il faut dire qu'il ne s'est servi de cette eau que par grace, *jure facultatis & familiaritatis usus est;* & par conséquent il ne peut pas m'empêcher d'en disposer comme de mon bien.

Au surplus, lorsque j'ai dit qu'il n'est pas permis, ni de retenir, ni de détourner les eaux, ou même les ravines, quand cela fait tort à autrui, il ne faut pas confondre le tort réel que je peux faire à mon Voisin en lui ôtant son bien, avec le profit dont je lui occasionnerois la perte en disposant de mon héritage en maître ou en bon économe; *aliud damnum emergens, aliud lucrum cessans:* le second cas m'est permis; le premier ne l'est pas

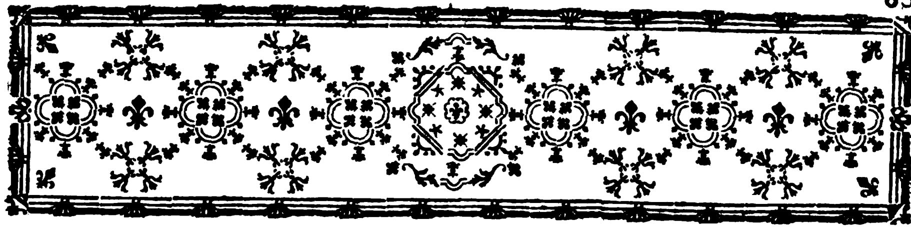
Exemple. En creusant les fondemens d'une maison de campagne, je trouve la voie d'eau; & par-là, je détourne le cours d'une fontaine qui sortoit & couloit sur le fonds de mon Voisin, je m'en sers pour fournir de l'eau à mes bâtimens & à mes jardins: je le puis, quoique par-là l'eau prenne un autre lit & n'aille plus passer sur le terrein inférieur de mon Voisin, qui, placé au-dessous, profitoit du hasard de ces eaux, pour faire de ses terres des prairies humides: j'ai droit

d'en uſer ainſi, parce qu'en cela je diſpoſe de ce qui eſt à moi ; je ne lui ôte rien de ce qui eſt à lui ; il ceſſe ſeulement de continuer à gagner, *lucrum ceſſans*. Mais ſi je lui avois vendu le cours de ces mêmes eaux, je ne le pourrois ; plus, ce ſeroit *damnum emergens*.

Autre exemple. J'ai, au bord d'une vallée, une cenſe expoſée au paſſage des eaux ſauvages qui tombent des côteaux voiſins ; & pour préſerver mes clos, mes prés & mes marais du ravage de ces eaux, je leur ai pratiqué & entretenu un long canal, dans lequel, après avoir traverſé en ſûreté tout mon héritage, elles vont ſe jetter dans des marécages plus bas, que mon Voiſin a au-deſſous de moi au fond de cette même vallée: j'ai remarqué que ces eaux ſauvages ont inſenſiblement rempli la moitié de ces marécages ; & qu'à force de les hauſſer par le ſable & les terres qu'elles y charient, elles en ont fait des terres propres au labour & au plant. Dans ce cas, je me ſers de ces mêmes eaux ſauvages, j'en conduis le canal dans les marais qui me reſtent, & je les y retiens juſqu'à ce qu'elles me les aient remplis à ſuffiſance. En ce cas, j'uſe innocemment de ce qui eſt à moi ; le Voiſin d'au-deſſous ne peut pas s'en plaindre, ſous prétexte que je lui arrête le profit qu'elles lui feroient en lui rempliſſant l'autre moitié de ſes marécages. Mais s'il avoit acheté de moi ou de mes prédéceſſeurs le paſſage de ces eaux au travers de mon héritage, je ne pourrois plus en diſpoſer, parce qu'elles ſeroient à lui, & que je lui ferois un tort réel en me les retenant.

Voyez, au reſte, ce qui a été dit ci-devant des Ravines, pages 92, 664, 688 & 804 ; & des Raies de labour, pages 549 & 550.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE CINQUIÉME.

Consommation des Productions des Terres aux Champs, Profits insolites & Droits champêtres.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourrages, Lin, Chanvre, Fruits, Poisson & Lapins.

EN parlant de toutes les productions des terres aux champs, j'ai marqué en détail le tems de leur maturité, les usages ausquels on les employe, & les différentes manieres de les conserver. Ainsi il me reste ici peu de chose à dire à ce sujet.

Il y a plusieurs choses nécessaires pour se bien défaire de ses marchandises champêtres; 1°. l'économie pour les ménager & les conserver précieusement

jusqu'aux occasions d'un débit avantageux ; 2°. La prudence pour prévoir ces occasions, comme le peuvent être des années stériles qui viennent après plusieurs qui ont été toutes abondantes ; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que font des Commerçans sur mer : connoître les endroits où les marchandises sont rares, ceux où il s'en fait une grande consommation ; se procurer des connoissances & des débouchemens pour consommer ses denrées, soit en gros ou en détail, près ou loin, sur terre ou sur mer ; & si l'on va loin porter ses marchandises, prendre sur le lieu choses qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter dessus, & que la voiture n'aille ou ne revienne point à vuide ; sçavoir, le courant des saisons & des marchés particuliers ; être actif & vigilant, pour profiter de tout, &c. mais sur-tout connoître la différence des mesures & des poids de chaque Province & de chaque lieu, afin que l'on ne soit point trompé, ou par ceux à qui on vend ou de qui on achete, ou par ses propres domestiques.

Grains & Farines.

Les grains sont le principal objet de l'économie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, qu'il s'en consomme tous les jours, & que la France en fournit à beaucoup d'autres pays.

Après en avoir réservé sa provision, on vend le surplus, suivant que les bonnes occasions se présentent, aux Marchands en gros, aux Pourvoyeurs, aux Blâtiers, aux Grainiers & aux marchés.

Le bled, pour être bon, doit être pesant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire, le grain sec sans être aride, mais conservant une espéce de fraîcheur que les Marchands appellent avoir de l'amitié ou de la main.

Les années trop seches ou trop humides, avant la récolte, lui sont contraires : les unes le desséchent trop & le rendent maigre, coti ou glacé : les autres le font grossir & lui donnent du poids, mais il est affoibli par l'eau, sujet à germer, & n'est point de garde. Ainsi l'année seche diminue la quantité du bled, l'année trop humide en altere la qualité. Cette différence des bleds, nourris de secheresse ou d'humidité, se connoît à leurs farines, par le plus ou le moins d'eau qu'elles prennent en les paîtrissant : la farine du meilleur bled prend ordinairement dix livres d'eau par boisseau de vingt livres. Voyez ce qui a été dit des Bleds, des Farines, & des Moulins, ci-devant page 77 & suivantes.

Le bled a cela de bon, qu'il se conserve très-long tems, pourvû qu'on ait soin de le remuer de tems en tems, sur-tout dans ses premieres années, comme nous l'avons dit ci-devant. Il est assez cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le tems d'en semer ; & depuis la saint Jean-Baptiste jusqu'à la récolte, à cause qu'on est en fin d'année & occupé à la moisson. Il arrive ordinairement disette ou cherté de bleds tous les sept ans.

Plusieurs de ceux qui ne sont pas à plus de quinze lieues de Paris, y portent leur bled dans les marchés où il est le plus cher ; & sur le champ, ils en vont chercher d'autre dans les Provinces plus éloignées, dont ils sont à portée ; & par l'entrepôt de leurs maisons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'est ainsi qu'ils l'entretiennent ; & par-là, non-seulement ils tirent tout le profit qu'y feroient les Provinces, mais même ils y portent souvent la cherté, en emportant les provisions, ou en annonçant la disette de Paris, qui, de cette maniere, reflue souvent jusqu'aux extrémités du Royaume. Mais enfin, le profit consiste à bien garder son bled & à avoir de bons grains & de la diligence, surtout quand on a des rivieres de transport pour les grosses Villes

Le boiſſeau de Paris, auquel on réduit, autant que l'on peut, ceux de Province, eſt de huit pouces deux lignes & demie de haut, ſur dix pouces de large ou de diametre d'un fuſt à l'autre ; & il contient, en bon bled raclé, le poids de vingt livres, qui eſt le même poids qu'il y avoit dans les Gaules trois cens ans avant l'établiſſement de la Monarchie Françoiſe. Le boiſſeau à l'avoine eſt encore, dans la plûpart des Provinces, beaucoup plus grand que celui à bled ; & il y a des endroits où on le meſure comble, comme je l'ai dit au Chapitre des Mars, pag. 594. Le comble augmente la meſure d'un quart ; & quand on la fournit *grain-ſur-bord*, c'eſt-à-dire, de façon que le grain couvre uniment les bords de la meſure, cela l'augmente d'un vingt-quatriéme ou d'un demi-boiſſeau par ſeptier de douze boiſſeaux. C'eſt la meſure du lieu où ſe doit faire la livraiſon qui en fait la régle. Dans les endroits où l'on ſe ſert, pour rader les grains, de radoire qui a un côté quarré & l'autre rond, on rade l'avoine du côté rond, parce que ce grain étant rond, il eſt difficile à rader autrement ; & les autres grains, graines & farines ſe radent par la rive quarrée.

Dans quelques endroits, l'avoine & les autres grains longs & non liſſes ſe livrent à la meſure *ferue*, c'eſt-à-dire, qu'on la frappe, ſoit avec la radoire, quand on ne la donne que raſe ; ſoit avec la pelle quand on la fournit comble, & cela afin que le grain s'enfonce & s'entaſſe.

L'avoine & l'orge ſe vendent pour l'ordinaire en carême ; les groſſes maiſons font alors leurs proviſions d'avoine ; les Braſſeurs font la leur d'orge un peu plutôt, pour façonner les bieres de Mars. Le prix des bas grains ſuit ordinairement celui du bled, à moitié près, pour les lieux où il n'y a qu'une ſeule meſure pour tous les grains.

Le millet, la graine de chanvre, celle de lin & la navette ſe gardent bien plus que les autres graines. Le commerce des graines huileuſes eſt peu connu & très-lucratif en France ; & quand on ne trouve plus à ſe défaire de ces graines, il eſt toujours tems d'en faire de l'huile.

La veſce & les pois ſe débitent en verd & en ſec ; en verd tout le long de l'été ; & en ſec au carême : il y a des Blâtiers qui les vont chercher dans les campagnes, pour les revendre dans les Villes comme le bled.

Ce n'eſt que depuis 1650, qu'on amene dans les Villes & Ports de la farine blutée ; on a même propoſé d'en interdire le commerce, ſous prétexte que cette farine, ainſi purgée de ce qu'elle a de plus groſſier, étoit plus facile à ſe corrompre : l'uſage a néanmoins prévalu en faveur de la commodité publique. En effet, une charrette qui ne peut porter qu'un muid de bled ou de farine avec le ſon, en amene deux de farine blutée : cela occupe les moulins de la campagne ; & le peuple trouve ſa farine prête à mettre en œuvre, & en telle quantité qu'il veut. Il faut qu'elle ſoit pure, bien blutée, nouvelle & fraîche.

Le ſon, qu'on appelloit autrefois *bran*, & les recoupes, ſervent à faire de la petite boiſſon, & à engraiſſer des porcs, des moutons, des agneaux & de la volaille. Cela eſt pourtant défendu dans les Villes bien policées, à cauſe du mauvais air ; & on y oblige les Boulangers, Meûniers & autres de vendre leur ſon aux gens de la campagne qui font ces nourritures.

Police des grains & farines. Il n'eſt pas permis d'en emporter hors du Royaume, ni aux Fermiers d'en garder plus de deux ans au-delà de leurs proviſions. Ils ne peuvent pas même en acheter dans les marchés, ſous prétexte de changement de ſemence, qu'autant qu'ils en apportent de celui qu'ils ont récolté.

Les Marchands de bled ne doivent être, ni Meûniers, ni Laboureurs, ni Nobles, ni Officiers de Juſtice ou de Ville, & ils doivent en garnir les marchés ; ils ne peuvent en vendre que là : il ne leur eſt pas permis ni d'en acheter, qu'à

plus de deux lieues au-delà des Villes, ni d'en acheter ou arrher en quelqu'endroit que ce soit, en verd ou avant la récolte.

Les grains & farines, amenés dans un marché, doivent y être vendus tous au dernier prix, sans qu'on les puisse, ni augmenter, ni remporter, ni mettre en magasin tant qu'il y a des gens qui en veulent à ce dernier prix: & s'il y a *embouchure* au grain, c'est-à-dire, que le dessous ne soit pas aussi bon que le dessus, il est confiscable. Les Aubergistes & les Grainiers n'y sont reçus qu'une heure au moins après les Bourgeois; & ces Regratiers publics n'en peuvent prendre à chaque marché qu'une certaine quantité proportionnée au courant de leur débit. Dans Paris, cette quantité est fixée à six septiers d'avoine, & à deux septiers des autres grains, sans néanmoins qu'ils puissent avoir de provision plus forte que de deux muids d'avoine, & huit septiers de chaque sorte des autres grains & légumes. Il en est de même des Boulangers & Pâtissiers, si ce n'est qu'ils peuvent avoir plus de grains que les Aubergistes & Grainiers.

Il y a eu, sur la fin du dix-septiéme siécle, plusieurs Sentences de Police & Arrêts du Parlement, qui ont fait défenses d'*accaparer*, c'est-à-dire, d'enlever, des foires ou des marchands, toute une certaine sorte de marchandise soit bleds ou laines, suifs, cire &c. pour la vendre plus chere en la rendant plus rare, & se faisant seul le maître de la vente; & cela sous peine de confiscation des marchandises accaparées, d'amende pécuniaire, & même de punition corporelle en cas de récidive, parce que c'est une espéce de monopole.

La Déclaration du Roi, du 9 Avril 1723, en renouvellant, pour le bien public, les précédens Réglemens, a ordonné que dorénavant les bleds, farines, orges, avoines & autres grains, ne pourront être vendus, achetés, ni mesurés ailleurs que dans les halles, marchés ou ports publics: fait très-expresses défenses à tous Marchands, Laboureurs Fermiers, Boulangers, Pâtissiers, Brasseurs de biere, Meûniers, Grainiers & toutes autres personnes généralement, de vendre, ni d'acheter ailleurs que dans les ports, halles & marchés publics, aucuns bleds, farines & autres grains, ni d'en avoir aucune montre ou échantillon pour les vendre ensuite sur le tas, dans des greniers, granges, maisons ou magasins particuliers, à peine de confiscation, mille livres d'amende contre chacun des vendeurs & acheteurs, dont le tiers appartiendra au dénonciateur, sans que cette peine puisse être réputée comminatoire, ni modérée par aucun Juge, sous quelque prétexte que ce soit.

De l'Amidon & de l'Empois

L'amidon sert à faire de la colle, de l'empois blanc, & du bleu en y ajoutant de l'émail: on s'en sert aussi pour les teintures, & pour faire de la poudre à poudrer.

Autrefois l'amidon ne se faisoit que de simples recoupes de froment qu'on mettoit tremper dans des tonneaux pleins d'eau, & dont ensuite on formoit des espéces de pains qu'on faisoit sécher au four ou au soleil, pour après les réduire en petits morceaux ou en poudre. Mais ceux qui veulent avoir de bel amidon, ne se contentent pas d'avoir des recoupes, ils y emploient même le plus beau grain de froment. Voici la maniere de le faire bon.

Le grain bien choisi & bien mondé se met d'abord fermenter dans des *bermes* ou tonneaux remplis d'eau, qu'on expose au soleil lorsqu'il est dans sa plus grande ardeur, & dont on change l'eau deux fois le jour: la meilleure eau est celle de riviere ou de pluie, celle de pluie, étant trop dure &

trop froide. On laisse le grain tremper pendant huit jours & même douze, selon que la saison est plus ou moins chaude; & lorsqu'il se creve facilement sous le doigt, c'est une preuve qu'il a suffisamment fermenté. Le grain ainsi amolli, on le met dans un sac, d'une toile forte & claire, poignée à poignée, pour en séparer la farine d'avec le chaz ou son; ce qui se fait en le frottant & le battant sur un ais posé à l'ouverture d'un tonneau, baquet ou berme vuide, qui est au-dessous pour recevoir la farine: ces sacs ont pour l'ordinaire une demi-aune de long & un quart de large, & on n'y met à-la-fois que quatre ou cinq poignées de froment pour qu'il s'écoule plus aisément: ce qu'on facilite encore en trempant le sac, de tems en tems, dans de l'eau. Les Amidonniers se servent souvent pour cet effet de tamis ou de sac de crin qu'ils appellent des *rapatelles*.

A chaque fois qu'on vuide le sac, pour y remettre de nouveau grain, il faut le retourner & le bien nettoyer avec une racloire ou un couteau de bois, afin qu'il n'y reste rien de l'écorce du premier bled. On doit aussi prendre garde que le sac soit bien cousu, de peur, qu'à force de le frotter & laver, il ne vienne à crever; ce qui mêleroit dans la farine, dont se forme l'amidon, une partie du son qui en doit être toujours séparé exactement.

A mesure que les tonneaux se remplissent de cette farine liquide, il surnage au-dessus une eau rousse, qu'il faut avoir soin d'égoutter de tems en tems, & à sa place, y remettre de l'eau claire, qu'on fait ensuite écouler en passant le tout, bien remué ensemble au travers d'un tamis ou d'une toile: après quoi, ayant remis le résidu dans la berme bien nette avec de nouvelle eau, on l'expose au soleil pendant quelque tems; & à mesure que la matiere s'épaissit au fond, on en égoutte l'eau quatre ou cinq fois par inclination, mais sans la passer au tamis.

Ce qui reste dans la berme est l'amidon, qu'on coupe en morceaux pour l'en tirer, & le mettre sécher au soleil sur un ais garni de toile, afin qu'il ne s'y attache point. Quand il est sec, on le met sur des planches, dans un lieu exempt d'humidité & suffisamment aëré. Lorsqu'on veut s'en servir, on en prend la quantité dont on peut avoir besoin, & on la met tremper dans de l'eau pendant une nuit, en la changeant quatre ou cinq fois d'eau.

Les Amidonniers, qui ne se servent que de recoupes, ne font qu'une partie de toutes ces choses pour leur amidon; mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que celui de grain. On en fait à présent en France, sur-tout à Paris, un commerce considérable, même pour les pays étrangers; au lieu que ci-devant la Flandre nous le fournissoit.

Amidon de racine. Outre l'amidon qui se fait, comme on vient de le dire, de recoupes ou de grain de froment, on a découvert, en France, au commencement de ce siécle, la racine d'une plante dont on peut faire de bon amidon, propre aux mêmes usages que l'autre.

Cette plante est très-commune, & elle a presqu'autant de noms qu'il y a de différens endroits en France où elle se trouve: ses noms les plus connus sont arum, épileste, choux à la serpente, herbe-à-prêtre, pied-de-veau, tarus, fara, aron, barba-aron, &c. Les lieux où elle abonde sont les bois, les haies, les lieux marécageux & sombres, & presque toutes les terres incultes. La racine de cette plante n'a point de grosseur fixe; elle est plus forte ou plus menue, suivant la qualité des terres. Elle est blanche, ferme, sans coton, mordicante à la langue, & couverte d'une pellicule noirâtre: la feuille est plus longue que large, tachée d'un peu de blanc: sa tige, qui est haute d'un pied ou environ & rougeâtre, pousse un épi assez semblable à celui du maïs ou bled de Turquie, & produit ordinairement plus de cent grains qui peuvent se semer, & qui multiplient abondamment par la culture. Cette plante, au contraire des autres, se se-

che en été, & n'eſt verte qu'en hiver : mais, ce qui eſt d'une grande commodité, c'eſt que la racine, bien nettoyée & miſe en monceau, ſe conſerve aiſément, pourvû qu'on ait ſoin de la remuer de tems en tems.

Cette nouvelle découverte a fait naître un nouveau Corps d'Amidonniers ; & il y a eu, en 1741, un privilége excluſif accordé, pour faire, pendant vingt ans, ces amidons de racines, à condition que le privilége demeureroit nul, ſi la fabrique de ce nouvel amidon ceſſoit pendant un an.

L'*empois* n'eſt autre choſe qu'une colle très-légere qui ſe fait d'amidon délayé & cuit dans de l'eau : les Tiſſerands, les Lingeres & les Blanchiſſeuſes s'en ſervent pour empeſer & affermir le linge & les toiles fines qui doivent être claires & fermes. L'empois blanc ſe fait avec l'amidon ſeul ; & pour le faire bleu, on y ajoute du bleu ou émail de Hollande, qui eſt une ſorte de minéral bleu réduit en poudre, & purifié par pluſieurs lotions. On fait auſſi un empois de colle ou de gomme pour les treillis & bougrans, & pour les chaînes de draps, ſerges & groſſes toiles.

Foins & Fourrages.

I. Les foins ſont de très-bonne défaite pour les pays de montagnes & de plaines, pour les endroits où il y a guerre, & pour toutes les groſſes villes, principalement pour Paris, où l'on ne donne aux chevaux que le foin avec l'avoine. On l'y amene de fort loin par bateaux : il en vient auſſi par charrois des lieux voiſins. On vend le foin tout bottelé ou bien en meule ; quelquefois même on vend la dépouille d'un pré à forfait. La botte de foin doit peſer, à Paris, depuis douze juſqu'à quatorze livres en verd, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Juin juſqu'à la Saint Remi ; depuis la Saint Remi juſqu'à Pâques, dix à douze livres ; & huit à neuf livres depuis Pâques juſqu'à la récolte : on accorde ces diminutions ſucceſſives pour le déchet que la ſécheresſe cauſe à cette marchandiſe. Le foin, qui vient à Paris par terre, eſt eſtimé meilleur que celui de riviere ; mais auſſi les bottes en ſont ordinairement plus légeres, & plus fourrées de mauvaiſes herbes.

On ne vend pas tant de ſainfoin, de luzerne, dragée & autres foins, qui viennent de culture, qu'on vend de foin : on a coutume de les conſommer à la maiſon, pour ménager les foins de prés, qui ſont les ſeuls foins que l'on conſomme à Paris.

II. Quant aux fourrages ou *pailles*, celles de froment, ſi l'on ne peut pas conſommer tout en litiere & en fumier, ſe vendent à ceux qui en manquent pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux, ſur-tout dans les hivers longs ; aux Grainiers, qui les vont chercher au loin pour les débiter ; aux Maraîchers & autres Jardiniers, qui ne font leurs couches à champignons que de pailles de froment.

On vend celle de ſeigle, qui eſt la grande paille ou gluy, pour faire des couvertures de maiſons, des liens de gerbes & d'échalas, des paillaſſons & autres ouvrages d'agriculture.

La paille d'avoine eſt douce & délicate : les Verriers, Vitriers & Miroitiers s'en ſervent pour le tranſport de leurs verres & glaces.

Celle d'orge ſe donne auſſi en fourrage aux beſtiaux ; mais il eſt bon d'en ôter la balle avant de la donner aux chevaux & aux vaches, de peur que les barbeaux de cette balle n'entrent dans leurs dents.

On vend auſſi la paille à nombre d'Ouvriers, comme Tourneurs, Nattiers & autres, qui en font pluſieurs ouvrages de débit, comme nattes, cordons, chaiſes, paniers, chapeaux & capelines : on la teint en diverſes couleurs. Celle de ſeigle eſt meilleure que celle de froment, parce qu'elle eſt plus longue & moins épaiſ-

se; & celle d'orge vaut encore mieux, parce qu'elle a les canons plus longs & moins larges. La paille est plus belle, moins tachée, & se vend mieux quand elle n'a point été à la pluie.

Au surplus, voyez ce qui a été dit des pailles, page 580, & suivantes.

Lin, Chanvre & Corderie; Chenevis & Linat.

I. Le lin se vend tout roui & façonné, à la botte ou au cent de bottes, qu'on appelle *pierres de lin* en quelques endroits : on en fait de belles toiles & autres choses dont les Tisserands, les Lingeres & les Merciers sont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de lin pour payer le fonds de la terre. On doit choisir le lin luisant, doux, liant & fort. Le plus haut est souvent le moindre.

Le chanvre se vend de même à la botte ou poignée, qui est plus grosse que celle du lin.

II. Le commerce des toiles est très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandre & en Hollande; & outre le profit qu'on trouve en vendant à propos son lin & son chanvre aux Tisserands, Marchands de toiles, Merciers, Manufacturiers, & généralement à tous ceux qui en font quelque usage, une bonne ménagere sçait encore gagner elle-même ce qu'ils gagneroient en donnant ce qu'elle peut amasser de lin & de chanvre à filer à nombre de servantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui, pour peu de chose, lui rendent en fil de quoi faire des piéces de toiles grosses & fines, sur lesquelles on prend tout le linge nécessaire à la maison, & on garde le reste pour le vendre dans les occasions favorables. C'est en agissant ainsi, que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandre, qui songent plus à l'utilité qu'au faste, ont toujours leurs coffres & armoires pleines de bonnes & amples piéces de toiles, qu'elles gardent tant qu'elles veulent, souvent jusqu'à la quatriéme & cinquiéme génération, si elles ne jugent pas à propos de s'en défaire plutôt au-dedans ou au-dehors. Ce sont des amas qui, se faisant tous les jours, croissent insensiblement & presque sans dépense; & cependant c'est toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire, il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les pays; car le lin & le chanvre sont de tous climats, pourvû qu'on les seme en terre forte & un peu humide.

On fait des toiles de chanvre aussi fines que celles de lin, & elles durent davantage. La maniere d'en faire n'est point ancienne, puisque l'Histoire remarque, comme une nouveauté, que Catherine de Médicis, femme d'Henri II, avoit deux chemises de toile de chanvre.

III. Outre l'usage des toiles & fils ausquels on emploie le lin & le chanvre, on en fait encore, sur-tout du chanvre, quantité de choses de consommation, comme coutils, ficelles, cordes & cordages; des cables, voiles & autres agrès de vaisseaux; des lignes, rets & filets pour l'eau douce & pour la mer; des cordons, des sangles, des disciplines, des échelles, même des ponts, & des souliers, que les Espagnols appellent *alpargates*; & du tout on fait un grand trafic aux Indes, jusqu'à en charger des navires. C'est pourquoi on cultive beaucoup de chanvres, & de ces chanvres on fabrique beaucoup de cordages, voiles, filets & autres ouvrages de corderie sur les côtes de mer, comme Normandie, Bretagne, &c. Le profit en est d'autant plus grand, que ce sont la plûpart des menus ouvrages qu'on fait faire à loisir par des enfans, ou dans les mortes saisons. Il n'y a point d'endroits où l'on ne puisse profiter de ces exemples, quand ce ne seroit que pour avoir, commodément & sans frais, tout le détail de corderie nécessaire à une maison de campagne.

IV. Les graines de lin & de chanvre fournissent seules un commerce vivant & lucratif. Le chenevis s'emploie en semences, peu en nourriture de volailles, & beaucoup en huile & en tan, pour les filets. Le *linat* (c'est ainsi qu'on nomme en quelques endroits la graine de lin) est d'un commerce plus étendu & plus profitable, sur-tout à ceux qui en tirent des pays étrangers, comme Zelande ou Riga; parce qu'outre la consommation qui s'en fait premiérement en huile par les Manufacturiers, les Peintres, les Apothicaires & autres Artistes, il en faut quantité pour la semence des terres qu'il est nécessaire de changer de trois ans en trois ans. Ceux qui en achetent pour cet usage, doivent être bien sûrs de la fidélité du Marchand, qui leur vend souvent bien cher, comme graine étrangere & de l'année, de la graine qui ne leve pas, quelque bien préparée que soit la terre où on la seme; & quoique le Marchand garantisse en la vendant qu'elle levera bien, cependant c'est un fait qui dépend des causes secondes, & duquel il a été jugé qu'il n'y a point de garantie.

Fruits.

Les pleins champs ont, aussi-bien que les jardinages, leurs fruits particuliers à chaque saison de l'année.

1°. Les fraises & framboises, les cerises, guignes, bigarreaux, griottes & merises, & les groseilles, tant rouges que vertes, (tous fruits champêtres que l'on appelle *fruits rouges*) se succedent dans le printems; mais ils ne sont point de garde, & il faut les manger, ou en faire au plutôt des liqueurs ou confitures; ou bien les vendre en détail ou en gros, lorsqu'on en a assez pour cela: par exemple, quand on a quelque belle cerisaie, ou quand on est auprès d'une grande ville.

2°. L'été donne en pleine campagne quelques prunes & prunelles, quelques pommes & poires, comme rambours, calvilles, rousselet, que l'on peut manger au couteau, & quelques autres plus sauvages, que l'on peut cuire & confire; & enfin des mûres, des noix & des noisettes.

3°. L'automne est la vraie saison des fruits champêtres; la plûpart de ceux qu'on y a en cette saison, sont de garde; plusieurs ne sont même bons qu'en hiver: on y a en plein, noix, noisettes; pommes & poires; marrons & châtaignes; coings, cornouilles, jujubes, azeroles, alises & épines-vinettes; figues, olives, pignons & dattes; arbouses, carrouges & capres; & enfin nesfles & cormes. Tous ces fruits sont de garde, particuliérement ceux qui chargent le plus & qui sont les plus utiles, comme les noix, marrons, châtaignes & olives. C'est pourquoi dans les années abondantes, on en réserve pour les années stériles; & on les vend à propos, soit aux Fruitiers, soit dans les marchés; ou bien on les fait porter dans les grandes villes, sans compter ceux de ces fruits qu'on réduit en huile ou qu'on fait sécher. Il vient à Paris des marrons, des châtaignes & des olives de plus de deux cens lieues. On vend aussi l'hiver au panier les pommes de garde, comme reinettes, pigeons, calvilles, &c. Les Normands envoient à l'Etranger leurs fruits encaissés dans de la mousse, comme des oranges.

Du Houblon, du Safran, du Pastel, de la Garance, &c.

Le houblon est recherché à Paris, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & dans tous les endroits où l'on fait de la biere. On le vend au poids, par balle ou sacs. Comme c'est un fruit saisonnier, qui donne rarement plusieurs années de suite, & qui se garde, il n'y a qu'à avoir de grands lieux secs pour l'y conserver, jusqu'à ce que l'on trouve l'occasion de s'en défaire avantageusement.

Le safran se vend aussi à la livre; & il est de bonne défaite pour tous ceux qui ont

ont des correſpondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Eſpagne, parce qu'on emploie beaucoup de ſafran dans ces pays-là. Il eſt défendu de l'altérer & de le ſophiſtiquer, ſoit en le chargeant d'huile, de miel ou de mout, pour en augmenter le poids, ſoit en y mêlant des herbes approchantes, ou des chairs de bœuf recuites & affilandrées.

Le paſtel, la vouede, la garance, la gaude & autres plantes néceſſaires pour la teinture, ſont de bon débit par-tout où il y a des Lainiers, des Teinturiers & des Manufactures : on en envoie dans des endroits fort éloignés, ſur-tout en Hollande. Les chardons de Bonnetiers y ſont auſſi de défaite.

Du Poiſſon & du Lapin.

I. On vend le poiſſon de ſes étangs & viviers, ou journellement & en détail, en le pêchant à la piéce, ou en gros, en pêchant tout l'étang, pour en vendre le poiſſon & l'alvin, comme il eſt dit, Tome II, au Chapitre des Etangs, où il eſt parlé du tems & des manieres de débiter le poiſſon.

Celui de pêche journaliere des rivieres, ſe régle ſur les ſaiſons où le poiſſon donne comme l'aloſe au printems, la truite en été, les anguilles après les groſſes pluies, &c.

II. Quant aux lapins, les haſes en donnent dans tous les mois de l'année, hormis celui de Février : ainſi une garenne fournit toute l'année ; & c'eſt pourquoi les Capitaines des chaſſes, tant des terres du Roi, que de celles des Seigneurs, ſont ſi amateurs des garennes, qu'ils y en établiſſent aſſez ſouvent pour leur intérêt unique, parce qu'ils afferment ou dépeuplent les garennes à leur gré, pendant qu'elles ruinent les bois du Seigneur, & les moiſſons des voiſins. Au reſte c'eſt dans la primeur, aux mois de Mars & d'Avril, & ſur l'arriere-ſaiſon, que les lapreaux & lapins ſont de meilleur débit. La plûpart des Garenniers en font tranſporter pour leur compte dans les groſſes villes, par des voitures ou chevaux de gens affidés.

CHAPITRE II.

Commerce & Débit du Bois, tant en gros qu'en détail.

CE commerce eſt le plus lourd & le plus étendu de tous ceux qui peuvent ſe faire à la campagne ; & l'exploitation des bois dont nous avons ici à parler, tant pour ceux qui en ont à emploier ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, ſoit en gros, ſoit en détail, comprend quantité de choſes également néceſſaires pour le Vendeur, pour l'Acheteur & pour le bien de la choſe même. Il faut obſerver en particulier, pour les arbres ou autres piéces de bois qu'on veut couper en détail, ce qui va être dit pour le général. J'ai ici en vûe l'intérêt du Particulier, auſſi-bien que celui du Marchand, d'autant que les bois ſont un des beaux ornemens du Royaume, & que ſouvent c'eſt le capital d'une terre & de la fortune du Particulier qui les vend ou qui les achete en gros.

Article Premier.

Connoiſſance & ſoins néceſſaires avant l'achat & la coupe du Bois.

I. Perſonne ne doit ſe mêler du commerce de bois, qu'il ne poſſéde tout ce qui eſt néceſſaire à cette profeſſion, tant pour la ſûreté de l'achat & la bonté du marché, que pour l'exécution & le débit.

Ainſi il faut, 1°. connoître au moins les principaux termes de l'art; ce qui eſt auſſi néceſſaire à tous Particuliers qui ont du bien en bois, comme je l'ai expliqué au Chapitre des bois, page 702 & ſuivantes.

2°. Il eſt eſſentiel que le Marchand de bois connoiſſe les différentes Juriſdictions & les Officiers des Eaux & Forêts, & encore plus, la maniere dont les bois s'adjugent & s'exploitent, afin qu'il ſçache prévenir les incidens, faire les choſes dans les régles, & en tout cas s'adreſſer à ceux qui lui peuvent être de quelque ſecours, ſoit en Juſtice réglée ou autrement, dans les différens cas qui ſurviennent : par exemple, pour l'aſſiette des bois dont les Officiers choiſiſſent le triage; pour le martelage, l'uſance & la coupe des bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de beaux arbres pour l'adjudication qu'ils ont ſoin d'avancer, reculer ou bruſquer, ſuivant l'intérêt de celui qu'ils favoriſent; pour la réception de la caution; pour le débardement & la vuidange des coupes dont ils peuvent alonger le tems; pour les mal-façons & délits dont les Marchands ſont reſponſables, & que les Officiers peuvent excuſer ou cacher; pour le nombre & l'emplacement des foſſes à charbon & cendres; pour le défrichement des houſſieres & le repeuplement des clairieres; & enfin après que les bois ſont coupés & enlevés, pour le récolement ou viſite générale qu'il faut faire ſur les lieux, avant que les Marchands de bois puiſſent être déchargés; & ainſi de quantité d'autres points que l'uſage apprend bien vîte, & pour leſquels ceux qui y ont intérêt tant acheteurs que vendeurs, ne peuvent point faire de plus belle étude que celle de l'Ordonnance des Eaux & Forêts de 1669.

Pouvoir de vendre les Bois.

II. Les Particuliers ſont maîtres de vendre leurs bois comme ils veulent & quand il leur plaît, ſoit taillis, ou futaie, ou forêt entiere, ſoit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement, ſi ce n'eſt les baliveaux qu'il faut réſerver, & le réglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans, ſuivant l'Ordonnance; ce que l'uſage a reſtreint à neuf ans, pour quadrer aux baux dont les plus longs ne ſont que de neuf ans. Il eſt auſſi dit par l'Ordonnance, que les Particuliers ne doivent diſpoſer à leur profit des baliveaux de leurs bois, qu'après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies : mais, comme il n'y a point de peine impoſée au contraire, & que les Officiers des Eaux & Forêts n'ont rien à revoir dans les bois des Particuliers, s'ils n'en ſont requis, ſuivant la même Ordonnance, ce qu'elle preſcrit à l'égard des baliveaux, n'eſt que de conſeil & d'économie pour les Particuliers maîtres de leurs bois. Il en faut excepter les bois de haute futaie, aſſis à dix lieues de la mer, ou à deux des rivieres navigables; ceux qui les poſſedent ne peuvent les vendre ou faire exploiter, qu'ils n'en aient, ſix mois auparavant, averti les Supérieurs, & obtenu la permiſſion d'abattre même pour leur uſage particulier, ſous peine de trois mille livres d'amende & de confiſcation des bois.

A l'égard des bois des Eccléſiaſtiques & des Communautés, tant laïques qu'au

tres, on ne peut en acheter aucune futaie ni baliveaux, sans Lettres-patentes du Roi, vérifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes: & quant à leurs bois taillis, ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les officiers du Roi en ont fait l'affiette, le martelage & le mesurage; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permission du Grand-Maître & en Justice réglée; le tout sous peine d'amende & de répétition du quadruple contre les acheteurs & les vendeurs.

Quant aux bois qui appartiennent au Roi, tant ceux qui sont actuellement en sa main, que ceux qui sont donnés en apanage, en engagement, usufruit ou autrement, même ceux qui sont tenus du Roi en grurie, grairie, ségrairie, tiers ou danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou partie, soit futaies ou taillis, que sur un Réglement du Conseil ou sur Lettres-Patentes vérifiées, & par le Grand-Maître, dans toutes les formalités de l'Ordonnance.

Mais, malgré sa prévoyance, c'est dans les ventes de futaies, appartenantes aux Communautés, aux Abbayes & au Roi, que se font les meilleurs coups, tant pour les Marchands qui achetent, que pour les Bénéficiers & pour les Officiers des Eaux & Forêts, sur-tout pour les Grands-Maîtres qui vendent, soit en procurant la coupe sous prétexte de réparations enflées, soit en brusquant l'adjudication des bois & des réparations, soit en modifiant l'affiette des ventes & des réserves, ou en facilitant le gain, le crédit & la décharge des Adjudicataires, &c.

Bois en Grurie, Grairie, Tiers & Danger, Ségrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *Ségraiers*, ceux qui ont des bois où le Roi a part par indivis; & ces bois communs s'appellent *ségrais* ou ségrairies.

Et on appelle bois tenus en grurie, grairie, tiers & danger, ceux dont le *très-fonds*, c'est-à-dire, la propriété, appartient totalement à des Particuliers ou à des Communautés; mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roi ou autre Seigneur, qui prend sa part à son choix, en bois ou en argent, sur le prix de la vente; & cette part ou droit est différent suivant la tenure du bien.

Le droit de *grurie* est de la moitié: celui de *grairie* est différent suivant les lieux; à Orléans, il est de deux sols & demi d'une part, & dix-huit deniers d'autre: & le droit de *tiers & danger* (qui se perçoit principalement en Normandie) est du tiers pour le droit de tiers, & du dixiéme pour le droit de danger; ensorte que de trente arpens de bois vendus trente mille livres, celui à qui le tiers & danger en est dû, a à choisir, soit treize mille livres ou le bois de treize arpens, pourvû qu'il ait en même tems le tiers & le danger; car il y a bien des bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le tiers ou le dixiéme.

On appelle *Très-fonciers* ou *Paragers*, ceux qui ont des bois sujets à ces sortes de droits; & on les paye au Roi, à cause de la Justice qu'il y fait exercer par ses Officiers, pour la conservation des bois. Cependant on se régle sur l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est. Et même les morts-bois, dont nous avons parlé ci-devant, page 706, ne sont sujets à aucun de ces droits, c'est-à-dire, que les Très-fonciers prennent ou vendent les morts-bois, suivant l'usage des biens, sans en faire part en essence, ni en estimation au Seigneur de qui leurs bois relevent en grurie, grairie, tiers ou danger.

Sept sortes de Ventes de Bois.

III. On appelle *ventes ordinaires*, celles qui se font réglément tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées par triages, comme on

l'a expliqué ci-dessus, page 710: & on appelle *ventes extraordinaires*, toutes celles qui ne se font pas de coupes réglées; telles sont les ventes des chablis, des baliveaux, des futaies entieres, comme il s'en fait souvent dans les bois des Abbayes, où les Abbés Commendataires, les Marchands & souvent les Officiers font de bons coups.

Des sept sortes de ventes qui se font dans les forêts, les deux premieres & les plus ordinaires sont la vente des taillis & la vente des futaies : mais il est de l'économie de ne vendre les uns & les autres que par cantons & en coupe réglée, & il faut y laisser des baliveaux, comme je l'ai expliqué ci-dessus. On vend les futaies par arpent ou par pieds d'arbres; mais le meilleur & le plus ordinaire est de les vendre à l'arpent; c'est le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embarras & de dispute pour l'abattis, l'encrouage & la vuidange des bois: on se défait du mauvais comme du bon, c'est le seul moyen de réceper ce qui doit l'être; & chaque canton de la forêt se trouvant exploité à son tour, tout le bois se renouvelle, & l'on a toujours dans sa forêt des bois de tous les âges qui l'entretiennent dans toute sa valeur. C'est aussi pourquoi l'Ordonnance défend la vente des futaies par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les forêts.

La troisiéme sorte de vente est celle des *chablis*, qui comprend les bois de délit, ainsi que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces sortes de ventes sont plus ordinaires dans les forêts du Roi, parce qu'elles sont ordinairement plus vastes & plus exposées aux inconvéniens : on y adjuge les chablis en l'état qu'ils sont au dernier Enchérisseur, après que les Officiers ont dressé procès-verbal de leur état. Les Particuliers, qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatriéme vente est celle des *baliveaux sur taillis*, parce qu'il est permis à chaque Particulier de disposer de ses baliveaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

La cinquiéme est la *vente par éclaircissement*, qui se fait pour éclaircir les bois trop garnis, principalement les taillis qui étouffent & languissent sous les grands arbres, lorsqu'ils sont trop gros & trop drus.

La sixiéme vente est celle qui se fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les forêts qui sont bien touffues & garnies de gros arbres dont on craint le dépérissement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent; & souvent du nombre de ceux qu'on abat, les Propriétaires se réservent ceux dont ils peuvent avoir besoin. Mais cette sorte de vente est sujette à quelques inconvéniens, & on ne doit la mettre en usage qu'avec circonspection, pour les raisons que je viens de dire.

Et la septiéme est la *vente par récepage*, qui se fait quand les bois ont été incendiés ou gâtés par vol, maléfices, négligence de Bucherons, par mal-façons ou autres délits, ou quand des taillis ont été considérablement abroutis par des bestiaux ou par les gelées; car on doit vendre & réceper tous ces bois, pour qu'ils repoussent du pied; & c'est particuliérement dans ce cas qu'il faut veiller, pour que tout soit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reste, ni houssiere, ni chicot, ni bruiere.

Précautions pour l'achat des Bois.

IV. Avant que d'acheter des bois, il est nécessaire, 1°. de les parcourir attentivement, pour sçavoir combien le bois contient d'arpens; s'il est vif, sans clairieres & bien garni; si les plants sont de bonnes espéces, gros & grands, & non sur le retour; & ce qu'il en faudra rabattre pour livrer les chauffages & autres charges dûes en essence.

2°. Voir à quoi les bois ſont propres ; quel en ſera le débit le plus facile, le plus lucratif & le plus prompt, ſoit en charpente, ſciage, charronnage, ou bois à brûler ; la quantité qu'il en peut faire de chaque eſpéce, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. la proximité des Villes, des Bois, &c.

3°. Songer à la sûreté & au coût des voitures, aux droits de péage & d'entrée, & à tous les frais & faux-frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarriſſage, les autres façons, vuidanges & voitures, gardes de ventes & ports, & autres dépenſes attachées à ce commerce ; ſe mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le tems marqué par l'adjudication, ou dans le tems propre pour le débit ; avoir le monde, les outils, voitures, argent, & vivacité néceſſaires pour cela ; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on feroit, & le dédommagement qu'il faudroit payer, ſi les bois n'étoient pas enlevés à tems, ou s'il les faut faire flotter, &c. Et, en comptant toute la dépenſe & le produit, voir quel peut être le gain.

Eſtime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point eſt de connoître à quoi le bois eſt propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des futaies pleines, ſituées en bon fonds, qui ont peu de ſoleil ; par exemple, lorſqu'elles ſont expoſées au nord & qu'elles ont de grands arbres bien preſſés, le bois en eſt preſque toujours tendre, & plus propre à la menuiſerie qu'à bâtir : il en eſt de même des arbres élevés dans des vallées ou dans des fortes plaines. Mais ſi la forêt eſt crûe ſur le gravier & peu garnie, ou ſi le plant eſt dans un terroir ſablonneux ou poreux bien expoſé au midi, comme on en voit dans les haies & au bord des forêts, le bois en eſt ruſtique, dur & très-propre pour la charpente, comme le ſont les baliveaux bien expoſés au ſoleil, parce qu'ils ſont durs, francs, nets & de longue durée : au contraire, les Menuiſiers & les Sculpteurs n'emploient guères de ces bois-là, parce qu'ils ſont trop durs & rebelles à l'outil. Au ſurplus, voyez ci-après l'Article III. du Débit particulier de chaque eſpéce de bois.

Le bois de *brin*, c'eſt-à-dire, celui dont les arbres de l'âge ſortent directement de terre, donnent les belles tiges & ſont propres aux grands œuvres ; mais ordinairement le bois n'y eſt pas ſi dru : ceux qui viennent ſur ſouches par cepées, fourniſſent plus de bois, mais il n'eſt propre ordinairement qu'aux petits ouvrages & à brûler.

Les Marchands font plus de cas d'une vente où le bois eſt mêlé de différentes eſpéces, comme chênes & hêtres de différens âges, ormes, charmes & blancs-bois, que quand il n'eſt planté que d'une ſeule eſpéce, fût-ce tous chênes, parce que la vente en eſt moins lourde, & qu'il s'y trouve plus de reſſources & de débit, pourvû toutefois que le plant dominant ſoit de bonne eſſence.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un bois peut rendre.

1°. Pour ſçavoir le produit de celui que l'on achete en *grume*, c'eſt-à-dire, ſur pied ou ſans être équarri ; il faut viſiter les arbres, en prendre, avec un cordeau, les hauteurs & groſſeurs, & juger ce qu'on en pourra tirer de piéces de charpente & de bois de corde.

Si c'eſt une grande forêt, lorſqu'on ſçait combien elle a d'arpens, on la diviſe par demi-arpens ou par quartiers, & on en fait la ſupputation totale, ou en évaluant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant ſeulement quelques-uns dans chaque canton de la forêt, pour juger du total par eſtime, le fort por-

tant le foible : on fait un mémoire de toute cette évaluation ; elle aide beaucoup à réussir dans l'achat des ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. On prend quelqu'un avec soi qui mesure l'arbre à deux toises au-dessus du pied ; & à quelque distance de-là, on juge, à vûe d'œil, du surplus de l'arbre à proportion des deux premieres toises.

Pour sçavoir combien un arbre en grume aura d'équarrissage. On le mesure en grume à la couronne, c'est-à-dire, à demi pied de terre, avec un cordeau : si l'arbre ne passe point deux toises & demie de grosseur, il en faut ôter la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reste sera la largeur qu'auront ensemble les quatre faces de l'arbre quand il sera équarri.

S'il a en grume trois toises ou trois toises & demie de couronne, on en ôte la septiéme partie ; pour quatre toises ou quatre toises & demie, on en ôte le septiéme, & le vingtiéme des six autres septiémes : si l'arbre est de six toises ou six toises & demie, on retranche le cinquiéme & le douziéme des quatre autres cinquiémes, & ainsi du reste à proportion,

Quand on a ainsi pris l'équarrissage de son bois en grume, on l'écrit sur son mémoire après la hauteur ; & ayant ainsi la longueur & largeur de son bois de charpente, on en fait la réduction à la piéce, comme je l'ai dit ci-devant page 64 : ensuite on fait un total de la quantité, & un autre du bois à brûler ; & on voit par-là, à peu de choses près, ce que toute une forêt peut rendre.

Estime du produit des Taillis.

2°. Pour juger de ce que peut produire un bois, soit taillis ou autre, qui n'est pas bon à débiter en charpente, menuiserie ni fente, on prend les hauteurs & grosseurs de cinq ou six pieds d'arbres ou brins différens, on les joint ensemble pour voir, du fort au foible, les grosseurs & les longueurs ordinaires de tous ces bois : on en examine aussi cinq ou six cantons différens pour sçavoir comment ils sont peuplés ; on en compte les pieds ; on voit combien il y en a dans chaque canton, & combien chaque brin peut produire de longueurs de bois de corde de l'échantillon convenable à l'usage des lieux, & par-là on juge combien le bois peut produire de cordes.

Si les grosseurs ont depuis dix-huit jusqu'à vingt pouces, on en fait des buches, dont cent seize font une corde : si le bois est plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il peut se fendre en plusieurs parties égales, ou à peu près, puis on en fait la supputation.

Quand c'est un bois mêlé de plusieurs grosseurs, depuis douze jusqu'à dix-sept pouces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce sont des bois taillis qui soient d'une même grosseur, depuis six jusqu'à huit & neuf pouces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Ensuite on doit aussi examiner, à vûe de pays ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail, on fait toujours son compte, & on ne manque guéres de faire de gros gains sur les bois.

Marché de Bois.

Les clauses du marché font souvent la perte du Bourgeois qui vend, ou du Ventier qui achete.

1°. Il est bon, pour l'un & pour l'autre, que le marché soit passé pardevant Notaires, & que toutes les conventions y soient marquées, plutôt que par contre-écrits.

2°. Outre la garantie qui est dûe de droit par celui qui vend, le Marchand doit le faire obliger à lui livrer & faire livrer passage, pour débarder & conduire ses bois jusqu'au plus prochain port ou autre lieu où l'on puisse voiturer franchement, parce que le Marchand auroit trop à perdre s'il n'y avoit pas de grands chemins auprès des ventes, & s'il falloit dédommager ceux par-dessus les terres desquels on passeroit pour y aller.

3°. Le Vendeur de son côté stipulera que les bois seront coupés, usés & vuidés, de la maniere, dans les tems & sous les peines que l'Ordonnance a marqués pour les bois du Roi.

4°. On conviendra du tems de vuider la vente qui est arbitraire, & que le Marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puisse façonner, débiter, vendre ou débarder ses bois à son aise, & qu'il ne soit point exposé souvent par quelque retardement imprévu à les enlever précipitamment, ou à payer de gros dommages & intérêts au vendeur, à cause qu'ils empêcheroient ses bois de repousser.

5°. On fixera le nombre & le lieu des fosses à charbons & à cendres; on conviendra si le Marchand sera obligé de les repeupler; & il tâchera d'avoir la permission de couper les bois hauts & bas en toutes saisons, & sans réserve, ou de les faire débiter en telle sorte d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commodités qu'il jugera à propos pour le débit de son bois.

6°. Si le vendeur se réserve quelques arbres ou baliveaux, comme il est de sa prudence de le faire, on conviendra, pour l'un & pour l'autre, qu'ils seront marqués, mais que l'acheteur n'en sera point responsable s'ils sont brisés ou coupés par encrouement ou autrement, même par les Ouvriers, non plus que du dégât des taillis, pourvû qu'il n'y ait point de la faute de l'acheteur, sauf au vendeur à se pourvoir contre ceux qui auroient fait le mal; & qu'à tout événement, l'acheteur ne sera tenu que de laisser d'autres arbres de réserve, en prenant ceux qui auront pu être endommagés.

7°. Si le vendeur charge le Marchand de repeupler quelques endroits de ses bois & d'en défricher d'autres, le Marchand doit stipuler que les terres qu'il défrichera, seront exploitées à son profit, du moins jusqu'au tems de la vuidange, & qu'il en sera point responsable du dégât que les bestiaux pourroient faire dans les endroits repeuplés. Il tâchera aussi d'avoir seul, en récompense, la glandée, le pâturage & autres profits du bois, jusqu'au tems qui lui est accordé pour en faire la vuidange.

8°. Enfin le prix sera payable à plusieurs termes en plusieurs années, & la plus grande partie après la vuidange des bois, afin que le Marchand Ventier puisse payer plus facilement, & qu'il ait toujours pardevers lui de quoi se dédommager si on l'inquiette dans son achat.

Article II.

Usance du Bois.

L'usance du bois en comprend l'abattis & les façons.

I. J'ai parlé du tems & des régles de la coupe, page 707, au Chapitre des Bois; & ce qu'il y a ici à ajouter pour les Marchands Ventiers, c'est qu'ils doivent nécessairement les avoir coupés avant le quinze Avril, & les vuider dans le tems porté par leur adjudication, sous peine de confiscation & de gros dommages & intérêts. Tous les bois de charpente doivent être marqués du marteau particulier que le Marchand doit avoir: il est garant de ses Commis, Gardes & Bucherons:

il doit leur donner des mesures des longueurs du bois, conformes aux Ordonnances du Roi & de la Ville : il est responsable de tous les délits qui se commettent dans les ventes & autour, jusqu'à *l'ouie de la coignée*, qui s'étend à cinquante perches pour les bois de cinquante ans & au-dessus, & à vingt-cinq perches pour ceux d'au-dessous, ce qui s'appelle *réponce* de la vente. Le Marchand Ventier ne peut faire de charbon & de cendres qu'autant qu'il en est dit par son marché, & ainsi de quelques autres menus points que la seule lecture de l'Ordonnance apprend.

Selon l'usage des environs de Paris, les Fermiers & Marchands de bois ont jusqu'à la saint Martin, & au plus tard jusqu'à Noël, pour façonner & vuider leurs coupes de taillis. Pour les futaies, il n'y a point de régle que la possibilité de la forêt, sur laquelle le tems de l'abattis & de la vuidange des bois est ordinairement réglé par le cahier des charges de l'adjudication.

Débits du Bois.

II. On appelle *débits du bois*, les différentes façons ausquelles on l'emploie dans les ventes pour s'en défaire : on en fait du bois de charpente, du merrain ou du bois de fente & d'ouvrage, du bois de sciage, de charronnage & à brûler; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui sont tous de bon débit.

Ordinairement c'est aux acheteurs & aux usagers à payer l'abattage.

Remarques sur le débit & sur les défauts du bois.

1°. Les *taillis* ne se débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres, ou au plus en cotrets & falourdes, en bois de corde, en perches, & en cerceaux, quand ils sont d'une venue un peu heureuse : le menu branchage s'emploie en bourrées; & lorsque les taillis sont d'une belle coupe, on en fait, surtout des jeunes baliveaux, quelques menues piéces de charpente, de sciage ou de fente, comme solives, limons, &c. C'est pourquoi, dans bien des endroits, on ne coupe point les taillis, qu'ils ne limonent (Voyez ci-après *limons*.) On emploie aussi les chêneaux, les saules, les merisiers & les bouleaux en cercles, grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les chêneaux, les tilleuls, les aunes & les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres sont fort recherchées.

Les *futaies*, & les arbres de réserve qui, dans les taillis, tiennent lieu de futaie, fournissent presque seuls tout le bois de charpente, de sciage, de charronnage, de fente, & une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrets, charbon, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites piéces d'équarrissage, qui valent toujours mieux que du bois de corde : on en fait aussi du bois de sciage, si les tronçons de branchage ont six pieds de long; car il ne faut pas scier de bois à de moindres longueurs. Les branchages servent encore à faire des courbes de bateaux, dont le débit est très-bon près de la mer & des rivieres navigables : on en fait aussi des raies de roues & autres piéces de charronnage, quand les bouts qui restent, n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur; car, en ce cas, ils seroient bons à distribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque espéce de plant a son mérite particulier, il faut les débiter suivant leur terrein, leur qualité & le courant de la consommation; par exemple, employer en piéces de menuiserie les bois tendres; & en charpenterie, ceux qui sont durs & crûs dans un fonds sec & chaud. Et quoiqu'il faille toujours tendre

dre

dre au meilleur débit, qui eſt ordinairement l'équarriſſage ; cependant lorſqu'on a beaucoup de bois, on doit l'employer en toutes façons, de différens échantillons & groſſeurs, afin que le débit en ſoit plus prompt, à cauſe des différens uſages auſquels ils ſont propres : mais ſur-tout faire de ce qui ſe conſomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ſes correſpondances.

3°. On débite le bois, ou façonné, ou en *grume*, c'eſt-à-dire, en morceaux brutes & non travaillés, comme les pilotis, limons, maſſes, fleches, jantes & autres piéces de charronnage ; & quand la grume eſt propre pour un autre uſage, il eſt aiſé d'en ſçavoir la portée. La maniere de réduire le bois de grume au quarré, eſt expliquée ci-devant, pages 821 & 822.

Tous les bois qu'on débite, doivent être d'*échantillon*, c'eſt-à-dire, tous de la groſſeur marquée pour chaque piéce : le volume de l'échantillon eſt différent ſuivant les lieux ; & c'eſt au Marchand à ſuivre ceux des endroits où il deſtine ſon bois, pour qu'il y ſoit de vente. Je marquerai ici les échantillons des bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande conſommation.

4°. Il ne faut, ni aubier, ni bois roulés, ni tranchés, parmi ceux qu'on débite façonnés.

L'*aubier*, qu'on appelle autrement *aubour* ou *auber*, eſt la partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre, *alburnum* : & il ne faut point le confondre, ni avec l'aubour, (*laburnum*,) ni avec l'aubier, (*opulus*) l'un arbre & l'autre arbriſſeau. L'aubier, dont il s'agit ici, eſt ce que les Ouvriers appellent le *lard du bois* ; & c'en eſt effectivement comme la graiſſe, que la ſeve de chaque année produit, pendant que l'aubier de l'année précédente qui joint le vif de l'arbre, ſe change en ſa ſubſtance. L'aubier eſt pernicieux dans l'uſage, & le bois où il y en a, ne peut ſervir, ni en charpente, ni en merrain, ni en ſciage, parce qu'il communique un goût de fût à tout ce qu'on met dans des vaiſſeaux faits de bois où il y a de l'aubier, qu'il ſe pourrit très-vîte dans les lieux humides, & que dans les endroits ſecs il eſt bientôt plein de vers, & gâte tous les bois voiſins. Il eſt défendu aux Charpentiers & Menuiſiers par leurs Statuts, d'employer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaiſſeur. Les Ouvriers appellent bois *flacheux* ou plein de *flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'eſt pas bien équarri à vive arrête.

Le *bois roulé* eſt celui dont les cernes ou crûes de chaque année ſont ſéparées & ne font pas corps avec tout l'arbre ; ce qui vient ſouvent de ce que l'arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſeve : ces ſortes de bois ne ſont jamais bons à mettre en œuvre, ſi ce n'eſt pour de petits ouvrages. Quelquefois le bois roulé ne ſe connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre ; ce qui ſe voit aux rognes ou mouſſes qu'il jette en dehors, comme des champignons ou mouſſerons.

Le *bois tranché* eſt celui qui a le fil de travers ; enſorte qu'au lieu de ſuivre tout droit le long de l'arbre, il le traverſe ſouvent d'un côté à l'autre. Il ne vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il s'éclate aiſément.

On ne doit pas non plus employer le bois *noueux* à porter de long, à cauſe du défaut de ſes nœuds.

Le *bois rouge* eſt un bois échauffé, ſujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires & rouſſes, ainſi que pourriture ; c'eſt pour cela que quelques Ouvriers l'appellent bois *pouilleux*. Il eſt encore d'un plus mauvais uſage que ceux qui ſont reſtés quelque tems *charmés*, *ceinturés* ou *écorcés* ſur pied : ceux ci ne ſont cependant pas d'un bon ſervice, parce que le bois ſe deſſeche, par ſa

ſubſtance & dépérit bien plus vîte que quand on l'emploie peu de tems après l'avoir coupé vif & ſain.

Le *bois gelif*, c'eſt-à-dire, le bois gerſé ou fendu par la gelée, eſt de meilleur ſervice.

Les *malandres* ſont des bois gâtés & pourris qui ne peuvent être employés.

Bois de Charpente.

On appelle bois de charpente, ou *bois quarré* & bois d'équarriſſage, tout le bois équarri deſtiné à bâtir, pourvû qu'il ſoit au-deſſus de ſix pouces; & ſelon qu'il eſt débité, chaque piéce a ſon nom particulier, ſuivant ſa groſſeur.

Le Marchand Ventier emploie, pour la charpente, les plus belles tiges de ſa vente; & quoiqu'elle ne ſoit pas bien conſidérable, il faut toujours tendre à l'équarriſſage, parce que c'eſt le débit le plus prompt, qui coûte le moins de frais, & qui donne de plus fortes ſommes. Les bons arbres pour la charpente ſont les arbres de *brin*; ceux qui ſont venus ſur ſouches, valent bien moins.

Le Marchand doit ſe garnir d'abord des gros échantillons, comme poutres de pluſieurs longueurs & groſſeurs, arbres de preſſoirs, couillards, teſſons, jumelles & autres groſſes piéces; mais ſeulement autant qu'il lui en faut pour l'aſſortiment de ſes marchandiſes, de peur que le reſte ne ſoit plus que du fretin.

Il aura ſoin de proportionner le nombre & les échantillons de ſes piéces de charpente au débit courant, & que tout ſon bois ſoit bien équarri à vive-arrête; car il ſe vend bien plutôt que lorſqu'il eſt flacheux, & que les angles n'en ſont point ouvragés juſqu'au vif.

Le gros bois tortu qu'il trouvera, ou (pour parler dans les termes de l'art) le bois *bombe* ou *bouge*, s'employera en *courbes* qui ſerviront à faire des ceintres, des toits de dômes ronds, des genoux de navires, des liens, des eſſeliers, des chevrons ceintrés, des culs-de-four, ou autres piéces de bâtimens, moulins ou navires, ſuivant leur groſſeur & les lieux de débit.

On ne débite le bois de charpente qu'à la piéce ou au cent. La piéce de bois eſt de douze pieds de long, ſur ſix pouces d'épaiſſeur & autant de largeur, ou la valeur qui revient à cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces de bois, pour le contenu de toute une piéce; de ſorte qu'une poutre eſt ſouvent comptée pour quinze ou vingt piéce de bois. Tout le bois de charpente ſe réduit à cette meſure, ſoit pour la vente, pour la voiture, ou pour le toiſé des ouvrages. On le taille toujours en longueur, depuis ſix pieds juſqu'à trente, en augmentant les piéces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de menuiſerie ne vont guères qu'à quinze pieds, avec la même gradation.

Les Charpentiers appellent bois *affoiblis*, ceux qu'on a rendus courbes, qu'on a taillés en ceintre; les bois affoiblis exprès, ſont toiſés de la grandeur de leur boſſage, & les courbes de la grandeur de leur plein ceintre; c'eſt-à-dire, qu'il faut comprendre le plus grand vuide de la courbe avec la largeur.

Le bois quarré ſe meſure par toiſes. Quand il y a des pieds au-deſſous des toiſes, on ne les compte pas juſqu'à un pied trois quarts; depuis deux pieds juſqu'à trois, on les compte pour demi-toiſe: mais il faut rabattte les flaches & les malandres; on ne les rabat pourtant pas aux Voituriers. Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant ſur la Charpente & la Menuiſerie, Chapitre III du premier Livre, page 52 & ſuivantes.

Bois de Fente, Merrain & Bois d'Ouvrages.

Les bois de fente sert à faire, 1°. le merrain à futailles; 2°. le merrain à panneaux pour la menuiserie; 3°. tout ce qu'on appelle *bois d'ouvrages*, c'est-à-dire, lattes, contre-lattes, échalas, écliſſes, ſeaux, cercles, pelles, bardeau, & tous les menus ouvrages qu'on travaille dans les forêts.

On choiſit, pour la fente, le meilleur bois de la vente, & preſque toujours le chêne: mais on doit ſur-tout rejetter tout le bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y emploie les tronçons, qu'on coupe ordinairement au bout d'enbas de l'abattage; car tout le corps de l'arbre n'eſt pas propre pour la fente. Le bois ruſtique & nouailleux, qui a crû ſur le gravier expoſé au plein midi, ne ſe peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. Le *merrain à futaille*, qu'on appelle autrement *bois à barils*, ou *bois à douvains*, ſe débite en piéces qu'on appelle *doelles*, & qui ont depuis ſept juſqu'à neuf lignes, ou trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & depuis quatre juſqu'à ſept pouces de largeur; mais, quant à la longueur, elles ſont différentes, ſuivant la jauge des lieux & l'uſage qu'on en veut faire.

Le merrain de pipe eſt de quatre pieds de long.

Celui des muids, qu'on appelle autrement *buiſſerie*, eſt de trois pieds.

Et celui des bariques & demi-queues, feuillettes ou demi-muids, eſt de deux pieds & demi.

Chaque doelle ou piéce de merrain à futaille a ſa piéce d'enfonçure, qui eſt de même de ſept à neuf lignes d'épaiſſeur: mais elle n'a que deux pieds de long & ſix pouces de large pour les fonds de muids; & pour les demi-muids ou feuillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre pouces de large.

Toutes doelles, ſoit de corps ou d'enfonçure, qui ſont au-deſſous des échantillons ci-deſſus, ſoit en longueur, largeur ou épaiſſeur, ſont réputées rebuts ou effutages.

On fait encore avec le merrain, des douves qui s'emploient en tonneaux, cuves, baquets & autres vaiſſeaux, & en bardeau pour couvrir les maiſons.

2°. Outre les tonneaux, cuves, baquets & bardeau, le bois de fente ſe diſtribue auſſi en panneaux, dont on fait du parquet, des lambris & autres ouvrages de menuiſerie. On donne aux panneaux quatre pieds de long ſur un pouce & demi d'épaiſſeur: il y en a qu'on ne fait épais que d'un pouce; mais ils ont tous au moins ſix pouces de large.

Les belles tiges des hêtres, ſur-tout quand ils ſont du double ou triple âge; & celles des trembles, ſe débitent auſſi en merrain à douves, bardeau & panneaux.

3°. On tire encore des tronçons de fente, la latte, tant quarrée que volice. Voyez ci-devant, page 36.

4°. Les bons échalas, qu'on appelle *échalas de quartier*, & en pluſieurs endroits du *paiſſeau*, ſe font encore de fente de chênes, & ordinairement des tronces qui ne ſont pas aſſez bonnes pour de la latte. On fait des échalas depuis trois pieds de long juſqu'à quinze: les petits ſervent aux vignes, les grands aux berceaux & aux eſpaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, ſur-tout dans l'Orléanois, on fait les échalas de quatre pieds & demi de long ſur environ un pouce de quarré: il y a quarante échalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province, quoiqu'entre Marchands, on vende les échalas au millier.

Ceux de ſix, neuf, douze, & même de quinze pieds de longueur ſont d'un

bon débit à Paris pour le treillage : il y en a vingt-cinq dans chaque botte.

On en fait auſſi des petits de quatre à cinq pieds de long ſur un pouce de large, & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois on n'en fait point qui ne paſſent ſix pieds : ils les appellent des perches ; & c'eſt le ſeul canton de France où l'on mette la vigne en perches.

On fait auſſi des échalas de bois rond ; on en met cinquante à la botte de quatre pieds de long : ils ne ſe vendent pas ſi bien que ceux de quartier.

On donne au plus ſix livres de façon pour fendre & mettre en botte un cent d'échalas de quartier ; & on le vend depuis quarante juſqu'à ſoixante livres. Le cent d'échalas ronds vaut dix à douze écus.

5°. On emploie encore le bois de fente en *écliſſes*, autrement dit *perches*, qui ſervent à faire des minots, boiſſeaux ou bichets, ſeaux, cribles, tambours, pelles, cerceaux & autres ouvrages de cette eſpéce.

Les écliſſes pour minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les ſeaux ; & l'enfonçure des minots eſt de dix-huit pouces en quarré, & celle des ſeaux d'un pied.

Après que des tronçons de fente on a tiré les différentes piéces de débit ci-deſſus, il reſte aſſez ſouvent des longueurs d'arbres de ſix pieds & plus : on les fait équarrir pour les débiter en ſciage.

Le cercle, tant à cuves qu'à demi-muids & demi-queues, eſt auſſi de bon débit : après le chêne, le châtaignier & le frêne y ſont les bois les plus propres. On doit choiſir, pour le cercle à cuves, les perches les plus groſſes, les plus grandes & les plus droites ; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour le cercle à demi-queues, & de cinq à ſix pieds pour celui à demi-muids. On fait auſſi beaucoup de cercles de noiſettier, de bouleau, de ſaule, de marſaut & de meriſier.

Bois de Sciage.

Les piéces de charpente & de fente étant tirées d'une vente, le Marchand examine ce qu'il peut débiter en ſciage.

Le bois de ſciage ſert principalement pour la menuiſerie ; on le débite en planches, ſolives, chevrons, poteaux, limons & battans, gouttieres, membrures & contre-lattes. Tout le bois quarré, qui n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt compris dans le bois de ſciage. On y emploie beaucoup de bois tendres, ſur-tout pour la boiſerie, comme parquetage, lambris & plafond.

On fait façonner le bois de ſciage, ou par des Scieurs de long, ou dans des moulins à ſcie ; mais il doit être ſans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *méplat*, c'eſt-à-dire, n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique, pourtant, pour des clôtures & autres ouvrages groſſiers, des groſſes planches qu'on appelle *doſſes* ou *croutes*, qui ne ſont ſciées que d'un côté, & qui, de l'autre, ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *planches* ſe débitent d'environ un pied de large ; les plus ordinaires ſervent en menuiſerie, & ſont d'un pouce d'épaiſſeur franc ſciées ſur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à cuves ont un pouce & demi d'épaiſſeur ; on en fait de deux pouces ; franc-ſciées, de douze à treize pouces de large ; & il y en a qui ont juſqu'à quatorze, quinze & ſeize pouces de largeur, qui ſervent aux trapes. Les *planches d'entrevoux* n'ont qu'un demi-pouce, ou au plus neuf lignes d'épaiſſeur ſur neuf pouces de large.

Les *ſolives* ſe font de cinq à ſept pouces de groſſeur, de longueurs différentes, mais de bon bois pour bien porter. Les ſolives de brin ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demie de longueur. Quand on trouve des brins

de cette portée, on ne les ſcie point, on les équarrit ſeulement de ſept à neuf pouces de groſſeur, & ils ſont fort recherchés.

On débite les *poteaux* de quatre à ſix pouces de groſſeur, les Charpentiers en ſont des clôtures, pans, &c.

Les *limons* qui ſervent à porter les marches, & forment la rampe des baluſtres d'un eſcalier, & les *batans* de porte cochere, ſe font de quatre pouces ſur un côté, & huit ſur l'autre; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

Les *chevrons* vont vîte à la vente, parce qu'il en faut & aux Charpentiers pour porter la couverture des maiſons, & aux Menuiſiers. On les ſcie ou de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; ou de quatre pouces en quarré.

La *contre-latte* ſert pour couvrir en ardoiſe, & n'a qu'un demi-pouce d'épaiſſeur ſur quatre à cinq pouces de large.

Les *gouttieres* ſont d'un grand uſage en Province, & d'un bon débit; mais il faut en choiſir le bois de brin ſain, ſans nœuds, roulure, aubier ni gerſure, & qui ait huit à neuf pouces d'équarriſſage; puis on le ſcie par le travers, d'un angle à l'autre: on en forme la gouttiere en creuſant une de ſes trois faces juſqu'à un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord, & on la met à couvert, afin que le hâle ne la tourmente point. Les gouttieres ſe font ordinairement de ſix pieds juſqu'à trois toiſes & demie de longueur.

Les *membrures* ſervent à la menuiſerie & à la charpenterie, & ſont de deux ſortes, toutes deux de ſix pouces de large; mais l'une n'a que deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre en a trois.

Les Scieurs de long ſont ſujets à croquer leur ouvrage: c'eſt à quoi le Marchand doit veiller; & parcourir ſouvent ſa vente, le pied-de-Roi à la main, pour ſçavoir ſi les échantillons ſont bien débités.

Les Marchands de bois quarré & les Charpentiers appellent *brin de bois* ou *bois de brin*, les piéces dont on a ſeulement ôté l'aubier pour les équarrir, & dans leſquelles ſe trouve en entier le cœur du bois, en quoi conſiſte ſa principale force. Ils appellent au contraire *bois de ſciage*, les piéces qui ont été refendues par les Scieurs de long, & auſquelles il ne ſe trouve qu'une petite partie du cœur du bois, non pas au milieu de la piéce, mais à un de ſes angles. Le bois de brin eſt incomparablement meilleur & plus fort que celui de ſciage, & il eſt facile à diſtinguer par le bout de la piéce nouvellement ſciée. Les Connoiſſeurs mettent au nombre des cauſes du dépériſſement des forêts en France, la trop grande conſommation qui s'y fait de bois de brin, depuis environ un demi-ſiécle, c'eſt-à-dire, depuis que les Architectes ont inventé les plafonds dans les bâtimens; parce que ces plafonds, quoique d'un grand ornement, exigent des bois de l'âge d'environ quarante ans; au lieu qu'auparavant les planchers de ſolives ſe faiſoient de bois de ſciage, que l'on ne tire que des bois de futaie qui ont acquis leur âge parfait.

Bois de Charronnage.

Il comprend tout ce que les Charrons emploient pour faire des charrues, roues, charrettes, carroſſes & autres voitures, &c. Le frêne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fourniſſent preſque tout le bois de charronnage. La meilleure partie s'en débite en grume; & tout y ſert, même les forts branchages, droits ou tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons emploient aux rais de roues, aux charrues ou ailleurs, juſqu'aux petits morceaux, gros comme la jambe; & tout ce bois-là s'appelle *bois à débiter*. Les *rais* ſe ſont de chêne.

Si on y trouve des grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarriſſage, qui

puissent porter quatre à six pouces d'épaisseur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les Meûniers cherchent pour faire leurs rouets & tours de lanternes. Au surplus, voyez ci-après le débit particulier de l'orme.

Bois de Chauffage.

Depuis le commencement du dix-huitiéme siécle, le prix du bois à brûler a augmenté en France des deux tiers.

On le fait de hêtre, de charme & de chêne, de branchages de taillis, & de bois qui, pour être gâtés ou de mauvaise espéce, ne sont point propres aux usages ci-dessus, soit de charpente, sciage ou charronnage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces usages, parce qu'il ne resteroit plus de quoi faire de bon bois à brûler qui est un débit des plus considérables des ventes marchandes.

Le hêtre, & encore plus le charme, sont les meilleurs bois à brûler : ils font bon feu, bien clair, qui dure & qui donne bonne chaleur, bon charbon & bonnes cendres.

Le bois de chêne brûle & chauffe assez bien, quand c'est du bois jeune ; mais il pétille : le vieux noircit dans le feu, & fait un charbon qui s'en va par écailles & qui s'éteint bien vîte ; & le chêne *pelard*, c'est-à-dire, celui dont on a ôté l'écorce pour en faire du tan, ne rend point de chaleur. Ainsi, lorsqu'on prend du chêne, il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diametre avec leur écorce, & rejetter les grosses buches de quartier. On en doit pourtant excepter le chêne verd, qui fait bon feu & charbon de durée.

Le bois de châtaignier n'est point bon à brûler, parce qu'il pétille trop dans le feu.

Le bois blanc, comme peuplier, bouleau & tremble, est le plus mauvais de tous les bois à brûler ; il ne donne, ni clarté, ni chaleur, ni charbon, ni bonnes cendres.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois *neuf*, c'est-à-dire, venu par charroi ou par bateau.

Le bois verd brûle plus difficilement que le sec ; mais il se consume plus vîte quand il est bien embrasé.

Tout le bois à brûler en général doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc.

Le bois à brûler ne doit être vendu qu'à la corde : l'Ordonnance ayant abrogé toute autre sorte de mesures : & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut ; elle vaut deux voies à Paris.

1°. Le *bois de compte* ou de *moule* est celui dont les soixante-deux buches au plus doivent remplir les trois anneaux qui composent la voie de Paris, suivant les Ordonnances de la Ville : les buches y doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & un *dour* de tour, c'est-à-dire, dix-sept à dix-huit pouces de grosseur : celles d'au-dessous doivent être rejettées & renvoyées parmi le bois de corde.

2°. Le *bois de corde* est celui qui n'a pas dix-sept pouces de grosseur, mais il doit en avoir au moins six : on l'appelle bois de corde, parce qu'il n'y a pas longtems qu'on le mesuroit encore à Paris avec des cordes. A présent on le vend à la membrure, qui est une mesure composée de trois pièces de charpente, qui a quatre pieds en tous sens, & dans laquelle on range le bois. Plus il est droit, mieux il se vend, parce qu'il se corde mieux que le bois tortu.

On appelle à Paris *bois de gravier* ; un bois demi-flotté, qui vient de la Bourgogne & du Nivernois, dans des endroits pierreux ; & *bois d'andelle*, un bois de deux pieds & demi, qui vient par la riviere d'Andelle : il est ordinairement de hêtre.

3°. Quand le bois de corde est pris, le reste des branchages ou bois sert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourrées, charbon, braise & cendres.

L'on appelle *menuise* ou bois de *menuise*, tout le bois qui est trop menu pour être mis avec les bois de compte ou de corde. Les Plâtriers ne peuvent prendre sur les ports que des bois de menuise, des blancs-bois, du bois de rebut, ou du bois de *déchirage*, qui provient des vieux bateaux que l'on dépéce.

A Paris le bois de menuise & le bois *tortillard* ou tortu, ne doivent pas être mêlés dans le bois de compte ou de corde; & on n'y en peu mettre, comme je l'ai dit ci-dessus, qu'un tiers au plus de bois blancs,

Le *cotret*, soit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur sur dix-sept à dix-huit pouces de grosseur.

Le *fagot* destiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-sept à dix-huit pouces de grosseur, & être garni de paremens raisonnables, outre les broutilles.

La grosseur des cotrets & fagots se prend vers la harre dont on les lie par le milieu; de même que la couronne d'un arbre de futaie se prend au pied.

La *falourde* est un gros fagot qui n'est composé que de huit à dix perches coupées, ou de rondins joints ensemble & lié par les deux bouts.

On vend les *buchettes* à la charretée ou à la voie; & les ramilles servent à faire des *bourrées*, dont on tire quelqu'argent à compte des faux-frais, quand on est auprès des grandes villes; on fait les bourrées plus courtes, mais bien plus grosses que les fagots.

On donne aux Bucherons, pour la façon du cent de fagots, dix-huit à vingt-deux sols, compris l'abattage; & on le vend cent sols ou six livres sur le lieu.

Les bourrées de quartier coûtent autant de façon que le fagot; & celles de taillis valent depuis quarante sols jusqu'à quatre livres le cent, selon qu'elles sont bonnes. Les bourrées d'épines se vendent trente à quarante sols le cent.

On donne trente sols pour la façon de la corde de bois, compris l'abattage; & on la vend depuis douze livres jusqu'à seize. Le bois de noyer & autres semblables ne se vendent que neuf ou dix livres.

Dans notre Maison Rustique on fait feu de tout bois, arbres morts ou brisés, peupliers, trembles, même des aunes & des saules: après qu'on les a coupés en seve, il n'y a qu'à les laisser sécher à l'air pendant un hiver, ils brûleront très-bien ensuite.

4°. Les forges, les verreries, les fourneaux & les martinets consomment une si grande quantité de bois à brûler, qu'ils en causeroient une disette générale. C'est pourquoi, par Arrêt du Conseil du 9 Août 1723, il a été défendu d'établir à l'avenir aucuns fourneaux, forges, martinets & verreries, ni même augmentation de feu & de martinet dans celles déja établies, sinon en vertu de Lettres-Patentes bien & dûement vérifiées, à peine de 3000 liv. d'amende, de démolition & de confiscation: & ces nouveaux établissemens ne doivent être permis que pour la consommation des bois qui ne sont pas à portée des rivieres navigables ou flottables, & des villes, & qui ne peuvent servir, ni aux constructions, ni au chauffage.

Abattis des têtes ou branches d'arbres, &c.

1°. On réduit à une certaine hauteur les tiges de saules & de frênes, sur-tout des sauvages; & leurs têtes jettent quantité de branches qu'on coupe entre quatre & sept ans pour les débiter en perches, cerceaux, &c.

2°. Les tiges d'ormes, de peupliers & de trembles, de charmes & d'érables, donnent quantité de branches dont on fait des fagots.

Des têtes des uns, & l'ébranchage des autres, on fait des coupes réglées; & quand on en a beaucoup, on les adjuge au plus offrant; ou bien on les abat par cantons, par rues ou par côtés de rues, afin d'avoir toujours du bois à abattre. Il faut leur donner assez d'âge, pour que l'abattis donne de bon bois; & les couper tous hors de seve & à fleur de la tige.

3°. On abat jusqu'au pied les aunes & les saules à douze ou quinze ans, pour les débiter en perches.

Charbon de Bois.

Pour le faire, on choisit dans ses propres bois, soit taillis, soit futaie, quelque clairiere dont on abat tous les buissons & plants, & on en fait une place bien nette, grande à proportion de ce que l'on souhaite faire de charbon; après quoi on y fait transporter le bois dont on veut le faire: ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On commence le fourneau aussi-tôt qu'il y a assez de bois pour cela, & on continue toujours d'en apporter pendant qu'on dresse le fourneau de la maniere suivante.

On fait, au milieu de la place, un quarré de quatre gros bâtons couchés plat à terre, par-dessus ceux-là on en met un second rang, puis un troisiéme, & ainsi de suite, en les arrangeant les uns sur les autres quarrément, jusqu'à ce que les quatre murs du milieu de ce fourneau soient faits, de sorte qu'il y ait un vuide dans le milieu, d'un pied ou pied & demi de diametre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré, pour soutenir l'édifice. Ensuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on pose débout contre la meule: on fait cette premiere affiette aussi épaisse que l'on veut; & sur elle on en fait une seconde, puis une troisiéme & une quatriéme s'il est besoin, en plaçant toujours les gros brins avant les petits, jusqu'à ce que le quarré soit garni & comblé, de façon qu'il se termine en pyramide. Il y a des Pays où l'on fait ces fourneaux ronds ou en dôme; ce qui réussit également. En le dressant, je suppose qu'à mesure que la meule s'éleve, on garnit le vuide, qu'on a laissé au milieu, de charbon, soufre, ramilles & autres choses qui puissent allumer un feu assez tenace, pour consumer tout le bois de la meule.

Quand tout le bois est rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaisseur; puis on en couvre tout le bois, afin que le fourneau n'ait point d'air: on ne laisse qu'une ouverture en bas, pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y est bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere différente. Ils laissent le haut du quarré ou de la pyramide, dégarni ou découvert; ils y montent avec une échelle double ou autre; ils y jettent deux ou trois panerées de charbon, qui tombe dans le fond de la meule; puis ils y renversent du charbon allumé & par-dessus celui-ci, encore du charbon éteint, & une livre de soufre pilé, afin que toute la masse brûle; & ils achevent de remplir le vuide de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par-dessus, & au plus vite, afin que le feu ne prenne point d'air.

Au défaut de gazon, on couvre le fourneau de terre glaise, sous laquelle il est bon de mettre un peu de mousse: on met une épaisseur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pelle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moilon.

Il faut prendre du *bois neuf*, c'est-à-dire, qui n'ait pas un an d'abattis, pour faire de bon charbon: celui de vieux bois, n'a ni consistence, ni chaleur.

Plus le bois est dur, meilleur en est le charbon: on estime fort celui de chêne,

chêne, de faule, de châtaignier, d'érable, de frêne, de charme, &c. Celui de hêtre est bon pour les Poudriers & Salpêtriers, parce qu'il est pétillant, comme le chêne l'est à brûler. Le charbon des bois blancs se débite à tous ceux qui travaillent en orfévrerie, parce qu'il ne pétille pas, qu'il est doux & tendre sous la main de l'ouvrier, & qu'il fait un beau poli; mais il ne vaut rien aux autres usages: il ne fait qu'un feu couvert, noir & sans chaleur, & il se consume en mauvaises cendres blanches, qui même ne sont propres à rien. Ceux de charme & de hêtre sont les meilleurs pour la cuisine.

Celui de bouleau est particuliérement bon pour fondre les métaux. Le charbon de saule & celui de troëne sont encore excellens pour les Salpêtriers. Tout le charbon, qui se débite aux Salpêtriers, Fondeurs, Orféyres ou autres Artisans, doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le fourneau à charbon, ni jour, ni nuit, tant que le feu y est, de peur d'accident; & s'il s'éleve du vent, on doit l'en garantir par des brises-vents de paille, qui soient aussi hauts que le fourneau.

Le charbon est trois jours à se faire, quand c'est du bois verd; & deux jours & demi, lorsque c'est du bois sec.

Le deuxiéme jour, le fourneau devient tout noir; la fumée épaisse qui s'éleve dans le fourneau, s'y réfléchit d'abord sur tout le charbon, & c'est ce qui le rend inflammable, si noir, & si capable de causer des maux de tête & autres accidens. Elle pénétre jusqu'au dehors du fourneau, le deuxiéme jour, & il y a des gens qui le percent alors en plusieurs endroits avec la pointe d'un fourgon, pour donner issue à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le fourneau est un peu affaissé, c'est une marque que le charbon est cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du fourneau; car si l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laisse le fourneau s'éteindre entiérement pendant vingt-quatre heures: lorsque le charbon est refroidi, on décombre le fourneau, pour transporter le charbon dans un endroit à couvert de la pluie: quelques-uns le laissent en meule dans le bois, jusqu'à ce qu'on le conduise au port, ou autre lieu de débit. Le charbon de bois se mesure au boisseau comble: le poussier de charbon se vend aux Doreurs sur cuivre. On appelle *charbon en banne*, celui qu'on amene par charroi.

Il ne faut acheter le charbon qu'au boisseau, pour qu'en se le faisant livrer à cette mesure, les Charbonniers ne vous donnent point des genêts & de la braise pour du charbon, ou du charbon de bois blanc, fourré sous un ou deux lits de bon charbon de hêtre, comme ils ont coutume de faire, quand ils le vendent en sacs ou en banne. Il faut aussi prendre garde qu'ils ne vous l'apportent chaud ou trop nouveau fait, à cause du danger du feu.

Par la même raison, il est nécessaire que le lieu où l'on garde le charbon, soit à l'écart, bien couvert & bien clos; car le charbon conserve long-tems sa chaleur, il prend feu aisément, & le couve long-tems.

En France, il est défendu à tout le monde, de faire du charbon hors des forêts: il n'est pas même permis d'en faire chez soi, quand on demeure dans un bois.

Les Marchands Ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes ou fosses à charbon, par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît: ils ne peuvent pas en faire hors de la forêt, ni même chez eux, lorsqu'ils demeurent dans le bois. Ce sont les Officiers des Eaux & Forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vuides & les plus éloignés des arbres & du recru: ils en réglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent

de bois qu'il y a couper, & il n'est pas permis au Marchand d'en faire plus; ni ailleurs qu'il ne lui est marqué : ils peuvent même l'obliger à défoncer, & repeupler les places où il a fait du charbon.

Cendres, Soude en pierres.

Il n'est permis de faire des cendres dans les forêts, que des houpiers, troncs, racines & autres bois, qu'on ne peut employer, ni en ouvrage, ni en bois de corde. Il est même défendu d'en faire dans les bois du Roi & Communautés, s'il n'y a Lettres-Patentes du Roi qui le permettent : & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs, qu'aux endroits qui lui sont indiqués dans sa vente, ni en transporter que dans des tonneaux marqués de son marteau : on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les cendres de hêtre & de charme sont recherchés par les Verriers, & celles de chêne par les Salpêtriers, qui en font le bon salpêtre : il en faut aussi pour faire du savon noir & blanc. Les cendres de charme & de hêtre sont les meilleures de toutes, pour blanchir les toiles & pour les lessives: on préfére pour cet usage les grises, & celles qui sont âpres au goût, fines & bien cuites. On les fait recuire au four, quand elles n'ont pas été assez cuites d'abord, ou qu'elles se sont décuites. Les Teinturiers en consomment beaucoup. Celles de bois flotté, de bois mort & de bois blanc, ne valent rien en lessive; celles de châtaignier non plus, parce qu'elles tachent le linge pour toujours, de même que celles d'aune: au contraire, celles de bois d'olivier ou de noyaux d'olives, sont très-bonnes à cet usage. Les cendres de bois, soit blanches, grises ou noires, se vendent à la tonne.

Les cendres de figuier & de frêne sont mises au rang des caustiques, ainsi que la cendre de lie de vin & le sel de lessive.

Les cendres de bois ne sont pas les seules dont on tire profit à la campagne; car, outre les cendres gravelées dont nous parlerons ailleurs, & outre celles de fougere, on a encore les cendres de l'algue marine, qu'on nomme indifféremment gasmond, far, warec, kali ou soude, *salicornia:* on la trouve sur les bords de la mer, & souvent on l'y seme exprès, & on l'y brûle dans des creux recouverts de terre où la cendre se pétrifie : on en fait du verre, du savon & des lessives; elle entre aussi dans la composition de la biere.

Outre les plantes marines & les aromatiques qui abondent en sels, & dont les cendres sont estimées des Chymistes & des Apothicaires, on peut aussi en tirer de toutes sortes de plantes en les brûlant; elles sont toutes de bon débit, & servent à plusieurs usages.

La meilleure maniere qu'on ait à la campagne de brûler toutes les herbes pour en faire des cendres qui aient beaucoup de sels, ce qui en fait le prix, est de couper & ramasser ces plantes par gros tas; & lorsqu'on en a suffisamment & qu'elles sont bien seches, les mettre dans un ou plusieurs trous qu'on fait en terre; les y allumer aussi-tôt avec un peu de feu, par un beau tems; puis les couvrir de terre ou de pierres, ensorte qu'il n'y passe qu'autant d'air qu'il en faut pour entretenir le feu sans qu'il s'étouffe; les plantes se brûleront doucement & se calcineront. On connoît que la chose est faite, quand la terre de dessus est entiérement refroidie : alors on découvre doucement le creux, & l'on y trouve les cendres bien calcinées & salées, la plûpart attachées les unes aux autres par grumeaux; ce qui est la marque d'une bonne calcination.

C'est ainsi que les Paysans d'Auvergne profitent des plantes inutiles de leurs montagnes, en les brûlant dans des fosses; & ces cendres ont beaucoup de sel alcalin : mais en les enlevant, ils prennent aussi avec elles une partie de la terre

qui les environnoit, & qui eſt ſalée par communication. Ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers, qui les débitent aux Blanchiſſeuſes, parce qu'elles ſont très-bonnes pour les leſſives.

On peut en faire un meilleur uſage, quand ce ne ſeroit que pour l'amendement des jardins & des terres labourables, comme nous l'avons dit ailleurs, entr'autres au ſujet des cendres & gazons.

On brûle de la même façon ſur le bord de la mer, les herbes qui ſervent à faire le verre, le ſavon & les leſſives : on l'appelle *ſoude* ou *pierres*, parce que la ſoude eſt la plante qu'on y emploie le plus, & qu'elle ſe pétrifie par la calcination. La meilleure ſoude eſt celle d'Alicante ; elle doit être en petites pierres ſeches & ſonnantes, de couleur griſe bleuâtre, parſemées de petits trous faits en œil de perdrix. La ſoude de Carthagene a moins de bleu, plus de croute verdâtre, & les yeux plus petits. La ſoude de Bourde ne vaut rien ; elle eſt ordinairement humide, noirâtre, verdâtre & fort puante. La ſoude de warec qu'on fait à Cherbourg, & ſur les autres côtes maritimes de Normandie, eſt inférieure à celles qui nous viennent d'Eſpagne. En général toutes les plantes qui croiſſent aux environs de la mer, comme la perce-pierre, la criſte-marine, le kali, ſont celles qui donnent le plus de ſel, parce que la terre & l'eau, dont elles prennent leur nourriture, en ſont pleines.

Ecorces, Tan, Mottes à brûler.

On écorce les chênes & chêneaux, les noyers, les aunes, les tilleuls, les meriſiers, les bouleaux les mûriers.

L'*écorce* de chênes, ſur-tout des jeunes, eſt de très-bon débit, parce qu'on en fait le tan, qui eſt une poudre menue qui ſert à la préparation des cuirs, après en avoir fait tomber le poil ; & à tanner les filets des mariniers. Le *tan* ſe fait par la force des roues d'un moulin où trois gros pilons pointus battent l'écorce dans des mortiers & la réduiſent en une poudre qu'on vend au muid. Plus le tan eſt nouvellement fait, meilleur il eſt, & il perd de ſa qualité en vieilliſſant, qui eſt de reſſerrer les pores des cuirs. Les ſciures de chêne ſervent aux mêmes uſages que le tan. Il ne faut point laiſſer les écorces de chêne à la pluie, parce que le ſel qui fait toute ſa vertu, s'en détacheroit : c'eſt pourquoi les moulins à tan ſont ordinairement accompagnés d'un magaſin pour mettre les écorces à couvert : on appelle ce bâtiment un *écorcier*. L'écorce des jeunes chênes vaut le double de celle des vieux ; & même celle des branches eſt meilleure que celle du tronc, parce que plus elle eſt jeune, mieux elle ſe pele, & meilleur en eſt le tan. Les écorces ſe vendent à la botte, & elle eſt plus ou moins groſſe ſuivant les endroits.

Il y a encore une autre eſpéce de tan, qui eſt beaucoup plus fort que le tan ordinaire. Voyez ce qui en a été dit ci-devant, page 792, à l'article du Redoul.

Les *mottes à brûler*, qui ſont ſi néceſſaires aux femmes du commun, ſoit pour faire du feu dans leurs cheminées, ſoit pour les mettre dans leurs chaufferettes, ne ſont autre choſe que du tan, qui a ſervi à tanner des cuirs. On le tire de la foſſe, on le paîtrit avec les pieds, puis on le met dans des moules, qui donnent à chaque motte la forme d'un petit pain rond, & épais d'un bon pouce. Il eſt néceſſaire de bien faire ſécher les mottes avant d'en faire uſage ; car, ſans cette attention, elles ne brûleroient point : on les vend au cent.

Les écorces d'aunes ou de noyers ſervent pour teindre en noir, brun & autres couleurs : on les vend aux Teinturiers, Chapeliers & autres : on en fait auſſi de l'encre. Les Teinturiers appellent ſimplement *racine*, la couleur fauve,

& les trois ingrédiens qu'ils emploient pour la faire ; sçavoir, l'écorce & la feuille de noyer, & les coques de noix.

On fait des cordes à puits avec la seconde écorce du tilleul & du bouleau ; la premiere sert, ainsi que celle du bouleau & du mérisier, à faire des paniers, des litrons, &c. même des petits berceaux.

Les écorces de mûriers servent à peu près aux mêmes usages, que celles des tilleuls. Autrefois on se servoit aussi de l'écorce du hêtre.

Le meilleur tems pour écorcer les arbres, est le mois de Mai, parce qu'alors la pleine seve fait que l'écorce & le bois se séparent facilement : dans d'autres tems, il ne faut écorcer un arbre, qu'après la pluie & par un vent doux ; car le hâle & la sécheresse y sont contraires.

On écorce aussi les lieges, comme je l'ai dit ci-dessus, page 764 & 765, parce que le liege est unique pour le mérite de sa peau.

Glands, Feines & Balais.

Le gland & la feine servent à nourrir les cochons l'hiver, & on fait beaucoup d'huile de feines. La coque du gland, qu'on appelle autrement *avelanede* ou *valanede*, sert à passer les cuirs ; & c'est une marchandise de débit pour l'Italie & le Levant.

On fait des balais, de menues verges de bouleau & de genêt, liés de trois liens d'osiers ou de châtaignier : on en fait de jonc ficellés & attachés au manche avec un clou ; & on les poisse sur la ficelle, quand ils doivent servir aux Cochers & Palfreniers. On en fait aussi de poil, de plumes & de barbe de roseaux.

ARTICLE III.

A quoi chaque espéce de Bois est propre.

1°. Le *chêne* n'a point son pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiserie & sculpture, tant gros que menus : il dure jusqu'à six cens ans à l'air, & quinze cens en pilotis. Comme il est propre à tout, on le débite quelquefois en sciage. Quant à ce qu'on en emploie en bois à brûler, il est meilleur en charbon qu'autrement. En croissant, ce bois est assez sujet à devenir roulé & tranché.

Le chêne de Dannemarck, que les Menuisiers appellent communément *bois d'Hollande*, est le plus propre à faire de belles *boiseries*, parce qu'il a moins de nœuds, & qu'il est plus tendre que ceux des Pays plus chauds.

Le bois de l'*yeuse* est fort dur & massif, rougeâtre, & quelquefois ondé ou marqueté au-dedans : il fait de bon charbon, qui est le plus estimé en beaucoup d'endroits, parce qu'il conserve le feu long-tems, & qu'il n'entête point.

2°. Le *châtaignier* est le meilleur bois après le chêne ; il est ferme & bon à bâtir : on en fait de belle charpente, où jamais, ni les vers, ni la vermine ne s'attachent ; & nous voyons en France, dans bien des endroits où l'on ne voit plus de châtaigniers, quantité d'édifices des dixiéme & onziéme siécles & au-delà, dont toute la charpente est de châtaignier, sains & entiers : on emploie aussi ce bois à des ponts, canaux, &c. On en fait du merrain, de grands ouvrages de sculpture, des palis pour clorre les parcs & les jardins, des perches pour faire des échalas, de treilles & des espaliers : on fait même des cercles, des rejettons de châtaignier de trois ou quatre ans, & tous ces débits sont très-bons ; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non plus qu'en charbon, ni en cendres.

3°. Le *marronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le châtaignier : celui du marronnier d'Inde n'est propre qu'en planches rustiques.

4°. L'*orme* est un bois jaune, dur & fort, principalement le franc-orme, ou orme à petites feuilles ; mais il est plus propre en charronnage qu'en menuiserie ; aussi le débite-t-on presque tout en charronnage, & c'est le meilleur bois pour cet usage. On en amene les échantillons en grume, & on en fait des moyeux, des aissieux, des empanons, des fleches, des jantes, des armons, des affuts, des pouppes, &c.

On débite les *moyeux* en tronçons, ou billes de six pieds & demi de longueur, sur six pouces de diametre, par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze pouces, on en fait de grosses roues de charrettes.

Les *aissieux* se coupent longs de dix pieds, sur sept à huit pouces de diametre par le petit bout.

Les *empanons* doivent être de la même longueur ; mais on ne les prend pas si gros, sur-tout quand ils ne sont point chantournés.

Les *fleches* doivent être sans nœuds, bien cambrées & d'un beau barquement : celles de carrosse, depuis dix jusqu'à douze pieds de long, & celles des autres voitures, depuis douze pieds jusqu'à quinze.

Les *jantes* se débitent depuis deux pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long, & elles doivent être bien chantournées.

Les *armons* simples s'amenent en grumes de six pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le bout ; les armons d'arcade doivent être longs de quatre pieds & demi, & gros de neuf à dix pouces.

On peut faire toutes ces piéces de frêne, à la réserve des fleches, moyeux & jantes, pour lesquelles il faut nécessairement de l'orme.

Outre ces piéces d'orme qu'on débite en grume, on débite en sciage les lisoirs, les moutons & les timons. On donne six pieds & demi de long aux *lisoirs*, & six à sept pouces de large, sur quatre à cinq d'épaisseur ; aux *moutons*, six pieds sept à huit pouces de long, & cinq à six pouces de large sur trois ou quatre pouces d'épaisseur ; & aux *timons*, neuf pieds de longs, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre pouces par le gros. Il y a encore d'autres piéces de bois d'ormes que les Charrons scient eux-mêmes : c'est pourquoi les Marchands Ventiers en laissent toujours plusieurs piéces en grume de différens échantillons. Au reste, voyez ci-devant *Bois de Charronnage*, page 829 ; & *Orme*, page 769.

On en fait aussi des planches, des écroues, vis & autres piéces pour les pressoirs & bâtimens ; des tables de cuisine & à foulons, des étaux, &c. Il sert encore aux Sculpteurs & Graveurs sur bois.

L'ypreau se débite beaucoup en menuiserie.

5°. Le *charme* a le bois dur, & se débite principalement en aissieux & autres piéces de charronnage, sur-tout dans les endroits où l'orme est rare. On le vend aussi en grumes aux Faiseurs de formes & de sabots. On en consomme encore beaucoup en bois à brûler, parce que c'est le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faisoit avec du charme tous les manches d'outils champêtres, les jougs de bœufs, &c.

6°. *L'érable* est fort dur, beau & presque toujours marbré. On en fait, 1°. des tables & des ouvrages de marqueterie & de tour ; 2°. il sert aussi en menuiserie ; on en débite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq pouces d'épaisseur ; 3°. Les Armuriers le recherchent fort pour monter toutes sortes d'armes ; 4°. Comme il est peu flexible, on en fait aussi des jougs, des arcs à tirer, &c. On l'amene presque toujours en grume, pour que les Ouvriers puissent le débiter

à leur fantaisie. Il est encore très-bon à brûler, & fait du charbon excellent.

7°. Le *frêne* a la tige belle, droite & unie ; son bois est fort, & il sert en paix & en guerre aux Charrons & aux Ouvriers d'artillerie. On en fait des moutons & timons de chaise & carrosse, des brancards, de bonnes piques, &c. On en voiture en grume de plusieurs grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long : ces échantillons sont bons pour faire des haquets qui servent à voiturer du vin, de la biere, &c. On fait aussi toutes sortes de cercles de frêne ; & il est de bon débit pour les Armuriers & les Ebenistes, quand il y a des loupes ou des nœuds, pourvû qu'il soit sain d'ailleurs. Le frêne est encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *hêtre* a le bois sec, fort pétillant dans le feu, & rempli de plusieurs petits brillans ou endroits polis : il est si peu solide, qu'il se gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze pouces sur treize lignes d'épaisseur franc-sciées ; en poteaux de quatre pouces en tout sens, & depuis six jusqu'à dix pieds de long ; en membrures de deux pouces & ligne d'épaisseur franc-sciées, larges de six à huit pouces, & longues depuis six jusqu'à douze pieds, le tout pour faire du meuble ; en goberges pour servir aux Layetiers, Bahutiers, Selliers & Boisseliers ; & en avirons. On fait aussi des gros hêtres des rames de galeres, des tables de cuisine, des étaux à Bouchers, depuis quatre jusqu'à sept pouces d'épaisseur, des pelles, des cuillers, des sabots, des bois de dards & d'hallebardes, des paniers, des hottes de Vendangeurs, &c. Mais le plus grand débit du hêtre est en bois à brûler, en charbon & en merrain pour le menu barillage, comme pour les harangs.

On se sert encore du hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire les plus longs qu'on peut, pour en faire des rapés ; ils ont une vertu spécifique pour éclaircir & soutenir le vin qu'on verse dessus. Quoique le plus grand usage du hêtre soit en menuiserie, merrain & buches, il est pourtant d'assez bon service en charpente, pourvû qu'il ne soit point du tout exposé à l'humidité. Les Anciens faisoient leurs tasses, & même leurs tonneaux, d'écorces de hêtre.

9°. Le *pin*, le *sapin* & la *pesse* sont tous bois secs, légers & blancs ; celui du pin est jaunâtre, sec & pesant ; & celui de la pesse est le meilleur des trois. Ils se débitent tous également en mâts de navires, poutres, solives, & autres piéces de charpente : mais il faut les mettre à couvert de la pluie, parce qu'ils sont sujets à pourrir ; il ne faut cependant pas qu'ils soient enfermés ni couverts de plâtre. Le grand débit est en planches de différens échantillons, en solives & poteaux, & en doëlles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait des battes-beurre, des tinettes, des seaux à une anse pour survuider le moût, &c. Le Languedoc fait un grand débit du sapin en petites piéces, qu'ils appellent *balançons*, qu'on y estime à trois livres la douzaine.

L'*if* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & presqu'incorruptible ; il est très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, fleches, dards, &c.

10°. Le *noyer* est de très-bon débit. Les Menuisiers le recherchent fort pour les beaux meubles : on le façonne en poteaux quarrés, en planches & en membrures, de même échantillon que le hêtre ; & toutes ces piéces doivent être sans gersure & sans roulure, à quoi le noyer est aussi sujet que le chêne.

Quand le noyer est sain & de grosse tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons pouces d'épaisseur, pour faire des paneaux de carrosses, monter des armes, &c.

On fait aussi des sabots de noyer ; on en vend l'écorce aux Teinturiers, & tout en fait profit, jusqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux Ebenistes, surtout lorsqu'elles sont bien brunes & jaspées. Les Teinturiers achetent aussi du bois de noyer pour teindre en fauve.

11°. Le bois d'*olivier* eſt beau, veineux & madré : on en fait beaucoup d'ouvrages, ſur-tout les Ebeniſtes, Tourneurs & menuiſiers.

Le bois de *prunier* ſe débite ordinairement en grume pour les Tourneurs ; & s'il eſt aſſez fort, on en fait des membrures, comme du poirier ci-après.

On débite auſſi le *buis* en tige pour les Ebeniſtes, Tourneurs & Peigniers-Tablettiers ; & en planches aux Graveurs ſur bois, parce qu'il eſt plus ſolide & moins ſujet à être percé de vers que le poirier.

12°. On fait du *poirier* & du *pommier*, des planches, poteaux, membrures, courbes & autres piéces de ſciage pour la menuiſerie. On en fait ordinairement des planches longues de ſix à neuf pieds, d'un demi pouce franc-ſciées ; ou bien des membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de large ſur tout ſens Le poirier ſert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ; on en fait auſſi des boutons : & du pommier, des chevilles de moulin, des oreilles de charrues & autres uſtenſiles ; le reſte de l'abattis ſe met en fagotage.

Le *meriſier* ſe débite de même, parce que ſon bois eſt aſſez dur. On l'emploie auſſi à faire des clavecins & autres inſtrumens de muſique, à cauſe qu'il eſt ſonore, quoique dur ; ce qui fait que les Lutiers le travaillent avec plaiſir, ſûreté & profit. L'écorce de meriſier ſert à faire des corbeilles & paniers ruſtiques. Le meriſier fendu en deux ou en quatre pendant la ſeve, ſert encore à faire des cercles aux groſſes tonnes.

13°. Le *Cormier* a le tronc droit & long, & le bois extrêmement dur & ſerré ; c'eſt pourquoi de ſon tronc on fait des piéces de preſſoir, & de ſon branchage des chevilles & des fuſeaux pour les rouets & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre pouces en quarré ſur ſeize pouces de long ; & ſi le branchage n'eſt pas aſſez gros pour cela, on l'emploie en fuſeaux qui ne ſe débitent que de dix-huit pouces de long ſur trois de large. Le cormier ſert encore aux Sculpteurs.

On en monte auſſi les outils de Menuiſiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre pouces en quarré ; ou bien on le débite en membrures épaiſſes de deux pouces & larges de ſix : on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Faute de cormier, les Meûniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux de bois de *neſſlier*, d'*alizier*, & autres de cette ſorte : c'eſt pourquoi, quand on en rencontre dans ſes bois, il eſt bon de les débiter de même. Voyez auſſi ci-devant *neſſlier*, page 751, & *alizier*, page 753.

Le *mûrier* eſt propre à peu près aux mêmes uſages : il a le bois jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple ; ce qui convient aux Graveurs & aux Tourneurs.

Il en eſt de même de l'*arbouſier*. On en fait auſſi de bon charbon.

14°. Le *tillot* ou *tilleul* ſe débite en tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq pouces ; en planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze ; en cercles & lattes ; quelquefois en poutres, pourvû qu'elles ſoient bien à ſec. Ce bois ſert à quantité d'Artiſans, comme Menuiſiers, Tourneurs, Bahutiers, Coffretiers, Layetiers ; aux Faiſeurs de baudriers pour couper leurs cuirs ; même aux Sculpteurs : c'eſt le bois qui leur eſt le plus propre, parce que, quoique tendre, il eſt pourtant *plein*, c'eſt-à-dire, ferme & ſerré, enſorte que le ciſeau le coupe plus nettement & plus aiſément qu'aucun autre bois.

Il ſert encore à faire des fleches, & du charbon pour la poudre à canon.

Les branches de tillot ſervent auſſi à faire des *torches*, qui ne ſont autre choſe que des bâtons de tillot ou d'aune, ronds, gros comme le bras, hauts de ſept à dix pieds, & quelquefois plus, au bout deſquels on met du *lumignon*, qui eſt

une sorte de chanvre à moitié filé, qu'on couvre de cire jaune ou blanche; pour éclairer & servir aux différens usages de l'Eglise. Les Anciens faisoient leurs *flambeaux* de différens bois séchés au four au autrement; & ils se servoient, pour cela, de bois de charme, de coudrier, de cornouiller & d'épine, à peu près comme nous en faisons encore de poix, de branches de pin ou autre bois résineux. Les écorces de tilleul sont aussi de débit.

Le *bouleau* a le tronc assez gros; mais son bois est si léger, qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, des balais & des verges de ses branches. Le charbon en est bon pour les Fondeurs. On ne laisse pas que d'employer à la campagne le bois de bouleau pour les bâtimens légers, comme étables & angars, & en planches d'ais & cloisons. Ses écorces servent à faire des paniers & des cordes à puits.

Le *coudrier* ou *noisettier* se débite en cercles de plusieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, quarts & autres futailles. On peut ainsi tirer un bon profit de ses noisettiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon : on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte : ce n'est qu'à ces cerceaux, que bien des Parisiens connoissent pour Bourgogne le vin qui leur arrive de ce pays-là.

15°. Quoique l'*aune* soit aquatique & bois blanc, il a le mérite de ne point pourrir dans l'eau ni en terre, pourvû qu'il n'y ait pas d'air, & il porte de très-grands fardeaux. C'est pourquoi, outre le profit de son écorce, dont les Teinturiers, Tanneurs & Chapeliers font grande consommation, on débite ce bois en perches pour les Tourneurs, en pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas : quand il est assez gros pour être scié, on en fait des planches, des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures de deux pouces d'épaisseur sur six à huit pouces de largeur dont les Tourneurs font des meubles à vernir; en perches ils en font des chaises, chalis & autres ouvrages. On en fait aussi des chevilles pour barrer les tonneaux, des sabots & la plûpart des ustensiles de l'agriculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles; & des torches à brûler, comme le tilleul.

Le *peuplier* se débite ordinairement en planches voliches de six pieds de long, de dix pouces de large, & de trois à cinq lignes d'épaisseur, pour faire des bieres & foncer des cabinets; & comme ce bois est commun, on en fait souvent des planches d'un pied de large & d'un bon pouce d'épaisseur, pour faire des portes & des contrevents à la campagne.

Ce bois sert aussi à faire des brancards de petits carrosses; & aux Sculpteurs, pour faire des figures & autres ornemens.

On en fait encore en Bourgogne une espéce de merrain, qu'ils appellent *barre*, parce qu'il sert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *tremble* sert à faire du menu merrain, des sabots, des talons de souliers, des ouvrages de sculpture, des planches pour les mêmes usages que le tillot, comme ais, cloisons; & des chevrons, soliveaux & poutrelles de bâtimens légers & bien couverts.

Les *saules* se coupent d'ordinaire en trois échantillons différens; sçavoir, en plançons, dont on se sert pour multiplier le plant; en pieux, de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les vignes; & en perches, pour les treillages & les espaliers, & pour faire des cerceaux : & selon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des cotrets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de campagne. Les corps ou gros troncs de saules se débitent aussi en planches qui sont d'un assez bon usage, quand elles ont jetté toute leur humidité, & qu'on ne les emploie qu'au sec, comme

en

en tablettes, armoires de campagne, &c. Le charbon de saule sert aux Peintres & aux Graveurs, pour esquisser leurs desseins ; & aux Salpêtriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les sortes de bois blancs, comme aunes, trembles, bouleaux, sont bons à vendre aux Artisans qui travaillent en menus ou gros ouvrages de bois, comme Menuisiers, Tourneurs, Sabotiers, Vaniers & autres.

On appelle *bois rustiques* ou *bois madrés*, les racines d'olivier, noyer, érable, & autres bois veinés, qui servent aux Ebenistes pour des ouvrages de placage.

16°. Dans les recrues de bois, soit taillis ou futaie, il vient quantité de fusin, de puine, de troëne & autres menus bois que les Poudriers & Salpêtriers appellent *bois de prinne & bourdaine* : ce sont les plus légers de tous les morts-bois ; & par leur légéreté & leur peu de consistence, ils sont très-propres à faire du charbon dont on pratique d'excellente poudre ; ils sont même uniques pour cet usage. Comme les bois les étouffent en s'élevant, & qu'ils ne sont bons qu'à l'âge de trois ou quatre ans, quand ils n'ont qu'environ trois quarts de pouce de grosseur, parce qu'au-delà, en grossissant, ils deviennent pleins de nœuds, les Entrepreneurs des poudres & salpêtres ont le droit de les couper par-tout en pleine seve, à l'âge de trois ou quatre ans, avec la serpette & non autrement, pour en faire des bourrées qu'ils payent comptant au prix des bourrées marchandes, avec augmentation de deux sols pour livre pour les soins de ceux qui les ont séparés, outre les journées des Gardes-bois qui doivent les assister pour dresser procès-verbal de ce qu'ils en prennent.

ARTICLE IV.

Des Voitures du Bois.

L'article des voitures est important dans le commerce de bois ; & le Marchand doit y songer de loin, tant pour choisir & s'assurer de celles qui sont les moins coûteuses ou les plus faciles, que pour disposer les choses, avoir son monde, vuider les ventes en tems & lieux, afin que son bois ne soit point exposé au pillage ou à la confiscation, & ne point perdre les occasions du débit, & enfin pour sçavoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois, ou par bateaux ; mais le bois quarré, le bois de sciage & le bois de corde se voiturent, ou par charrois, ou par bateaux, ou par flotte, au choix du Marchand, qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, considérer aussi qui est celle où il y a le moins de péages à payer.

On appelle *bois neuf*, celui qui vient dans des bateaux, sans tremper dans l'eau, c'est ainsi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie, en remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même des cotrets, falourdes, fagots, lattes, échalas & autres marchandises, des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-dessus de Paris.

On flotte le bois de deux manieres, en trains ou à bois perdu. Ce qu'on appelle proprement *bois flotté*, est celui que l'on amene en trains ou éclusées, lié avec des perches ou rouettes, sur des rivieres navigables : & le *bois perdu* est celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres qui n'ont pas assez d'eau pour porter des trains ni des bateaux ; & on le recueille, ou à quelque port jusqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la riviere ; & là on le met en bateaux ou en trains, si la riviere y est navigable ; ou bien on le met en chantier, pour s'en défaire par terre à l'occa-

ſion, On flotte ainſi à bois perdu, particuliérement ſur les ruiſſeaux qui ſont voiſins des bois en vente, & ſur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme ſur celle d'Andelle, ce qui eſt très-commode & d'épargne pour les Marchands Ventiers. On appelle *bois volans*, ceux qui, par le flot viennent droit au port où on les recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par bateaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du commerce & l'intérêt du Public ſont préférés à celui des Particuliers, les Marchands de bois peuvent paſſer par les héritages d'autrui, pour aller droit, de leur vente, au plus prochain ruiſſeau ou riviere flottable ; ils peuvent, ſur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leur bois, ſoit en bateaux, en trains ou à bois perdu, en avertiſſant les Seigneurs des rivieres dix jours auparavant ; ils peuvent même obliger les Propriétaires des héritages, ſitués ſur le bord des ruiſſeaux, de leur laiſſer des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le paſſage des Ouvriers qui mettront à vau-l'eau & conduiront le bois. Il eſt permis à ceux qui font venir leurs marchandiſes à Paris, de faire des canaux & de prendre les eaux des étangs pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot eſt paſſé, pour faire pêcher leurs *bois canardés*, c'eſt-à-dire, ceux qui ſont demeurés au fond de l'eau, ou qui ſont arrêtés ſur le ruiſſeau : ils ont le même tems pour aller prendre leurs *bois échappés* par inondation ou autrement. Le chommage des moulins, que le flottage empêche de moudre, eſt réglé à quarante ſols pour chaque eſpace de vingt-quatre heures, quelque nombre de roues qu'ait le moulin.

I. La dépenſe du flottage à bois perdu eſt la moindre, puiſqu'elle ne conſiſte que dans les dédommagemens qu'il faut que le Marchand paye, & les journées de gens néceſſaires pour jetter, conduire, recueillir & garder le bois.

II. Pour la voiture du bois par bateaux ou par charrois il ne peut pas ſçavoir au juſte ce qu'elles peuvent porter ou coûter : cela change ſuivant les ſaiſons & les pays : on n'en fait le marché qu'au cent, à la ſomme, au millier ou à la corde, ſelon l'eſpéce de la marchandiſe.

III. Quant au bois flotté en trains, il eſt eſſentielle d'avoir les rouelles, perches, & viornes ou harres néceſſaires pour compoſer ces eſpéces de radeaux ; & que vos gens les lient & les aſſurent ſi bien, qu'ils ne ſe déſaſſent point & ne ſe briſent que difficilement. Si l'on conclud, avec quelqu'autre, un marché de bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur qu'aura chaque train, écluſée, brelle ou coupon ; & à peu près, de ce qui peut y entrer, ſoit bois de charpente, de menuiſerie ou de corde.

1°. Les bois de ſciage, qui paſſent au canal de Briare, & qui viennent des rivieres de Loire & d'Allier, ſont ordinairement en *écluſées*, dont les deux font un train : chaque *écluſée* (qu'on appelle ainſi, parce que c'eſt un demi-train de bois propre à paſſer dans une écluſe) eſt de treize toiſes & demie de long ſur douze pieds de large, & contient d'ordinaire trois cens piéces de bois réduites au compte des Charpentiers : l'épaiſſeur d'une écluſée eſt ſçavoir de trois ſolives l'une ſur l'autre, ou de quatre poteaux, ou de cinq membrures, ou de quatre chevrons, ou de quinze planches d'un pouce franc-ſciées, ou de dix planches d'un pouce & demi, ou de huit planches de deux pouces auſſi l'une ſur l'autre : du moins c'eſt ce que doit avoir chaque écluſée, quand elle eſt bien flottée & arrivée à Paris ſans accident.

Les bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la riviere de Loing, & autres endroits, doivent donner pareille quantité de bois, étant flottés de même.

Mais il y a des endroits où l'on ne peut flotter que deux solives, à cause du peu d'eau qu'il y a : ainsi les éclusées ne sont alors composées que de deux cens piéces de charpente réduites.

2°. A l'égard des bois d'équarrissage, c'est autre chose : ils sont flottés par trains, composés ordinairement de quatre brelles, longues chacune de sept toises à sept toises & demie, faisant, pour toute la longueur de l'éclusée, vingt-huit & trente toises. Leur largeur n'est pas fixée : on leur donne ordinairement, depuis quatorze jusqu'à dix-huit pieds, & quelquefois jusqu'à trente, selon la volonté des Voituriers & la qualité du bois. Ainsi aux trains de bois quarré, il n'y a point de nombre de piéces certain, ni en essence, ni en valeur ou réduction : on ne les flotte pas l'une sur l'autre, comme celui de sciage, à moins que ce ne soient des menus brins.

3°. Les trains de bois de corde ou de moule sont ordinairement composés de dix-huit coupons, & chaque *coupon* doit avoir douze pieds de long ; ce qui fait trente-six toises en tout, pour la longueur de chaque train. Ils doivent être de quatre longueurs de buches pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq cordes de bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, sans le déchet qu'il y a en chemin.

Il se fait aussi d'autres trains, qui ne sont larges que de trois longueurs de buches, autrement dit trains à trois branches : ils viennent de Montargis, & ne laissent pas que de donner à peu près autant de bois, parce qu'il y a beaucoup plus de buches l'une sur l'autre, à cause que leur riviere du Loing est profonde & étroite.

Il est défendu à Paris, aux Marchands qui ont fait arriver des trains, depuis la réserve faite d'un chantier pour les Boulangers, de vendre des bois nouvellement arrivés, à moins qu'ils n'aient été empilés ou ressuyés, à peine de confiscation & d'amende arbitraire.

Un Marchand de bois doit compter les péages qui se payent sur les rivieres, quoique les Voituriers se chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois aussi le droit du canal ; mais il faut que les marchés ou lettres de voiture en fassent mention, pour éviter toutes contestations.

Les lettres de voiture se font entre les Marchands & les Voituriers, lorsque les marchandises partent des ports : on y marque le nombre & la qualité des bois que le Voiturier prend en sa garde, pour les rendre en même nature. Au surplus, voyez le *Traité des Bois*, de Caron.

CHAPITRE III.

Des Boissons, & autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des productions des Terres aux Champs.

L'Abondance de la matiere nous oblige aussi à transporter ce Chapitre au second Tome, à la suite de la vigne & du vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

Les fruits qui ont l'avantage de mûrir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont aussi le désavantage de ne pouvoir pas être gardés long-tems ; & c'est de ces fruits-là que l'on fait, le plutôt que l'on peut, les boissons qui s'affoiblissent en peu d'années, & quelques-unes en peu de jours. Au contraire, les fruits qui ne viennent, la plûpart, que sur le tard, & qui ne sont pas les plus agréables à manger, sont ceux dont on fait les huiles. On n'y emploie que des fruits bien mûrs : elles se gardent bien plus que les boissons.

C'est ainsi que, par une admirable distribution des présens de la nature, les pays qui n'ont point de vignobles, en sont dédommagés par l'abondance des grains, des fruits, tant de bouches, qu'autres, &c. C'est aussi ce qui fournit à tous les besoins de l'humanité, & ce qui doit nous encourager à mettre à profit toutes les ressources que le vaste champ de l'agriculture nous offre.

On fait des huiles de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes ; & on les fait de trois manieres différentes, par *expression*, par *distillation*, & par *immersion*. Mais pour ne point sortir des bornes de notre Maison Rustique, je ne parlerai que de ce qui s'y pratique, c'est-à-dire, des huiles qui se font par expression d'olives, noix, noisettes, chenevi, navette, feines, & autres productions champêtres.

Huile d'Olives.

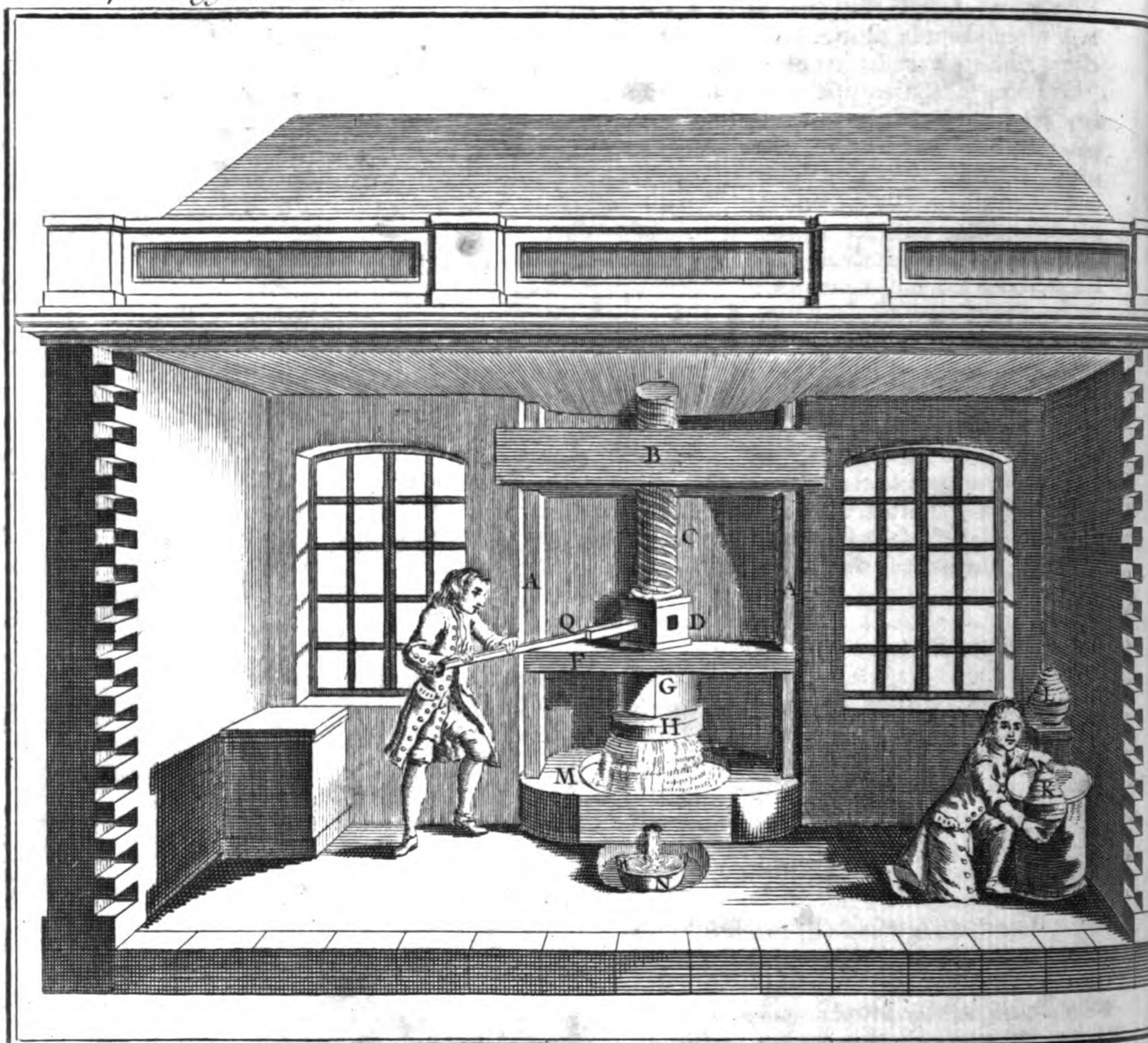
I. *Usages.* On l'appelle simplement huile, parce que l'olive est le fruit qui en rend le plus. Elle sert non-seulement en salade, mais aussi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées, elle en est la base, & elle a beaucoup de propriétés. Quand on l'emploie en médecine, il faut choisir la plus vieille : on en a usé qui avoit plus de cent ans. Quantité d'Ouvriers & d'Artisans en ont besoin. On en brûle aussi beaucoup.

II. *Façons.* Cette huile s'exprime par le moyen des presses ou des moulins faits exprès.

On cueille les olives aux mois de Novembre, Décembre & Janvier, dans leur plus grande maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à rougir. Quand on les met au moulin, aussi-tôt qu'elles ont été cueillies, on en tire cette huile si douce & d'une odeur si agréable, qu'on appelle *huile vierge*, & dont la meilleure vient de Grasse, d'Aramont, d'Aix & de Nice. Mais, comme les olives nouvellement cueillies rendent peu d'huile, ceux qui cherchent la quantité & non la bonté, après les avoir nettoyées, & même lavées, dans de l'eau tiéde, celles qui sont mal-propres, les étalent au grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, & les laissent rouir sur le pavé, & s'échauffer pendant dix ou douze jours ; ce qui en fait sortir beaucoup d'humidité, & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément : ensuite on les écrase sous la meule ou au tordoir, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir : la premiere huile qui en sort, est la meilleure ; quelques-uns l'appellent aussi huile vierge, quoique ce ne soit qu'une seconde huile, qui est d'un goût & d'une odeur peu agréables.

PRESSOIR A L'HUILLE

A. *Les montants.*
B. *L'Ecrou.*
C. *Le fuseau ou la vis.*
D. *La mammelle.*
E. *La barre.*
F. *La Bancelle surquoi porte leffort de la vis.*
G. *Le Sepeau pièce de bois cubique.*
H. *Le Rond. ou Rondeau de bois qui se mêt sous le sq*
I. *Plusieurs Scoufins en pille.*
K. *Scoufin allongé.*
L. *Scoufin applatti.*
M. *La Maye ou pied creusé qui reçoit l'huille.*
N. *Le Seau.*



Il s'en tire néanmoins encore de moindre qualité, qui est l'huile commune ; ce qui se fait, en jettant de l'eau chaude sur le marc, & en le repressant plus fortement.

Il y en a même qui remuent encore ce marc, y rejettent de l'eau bouillante, & le repressent le plus qu'ils peuvent, pour en tirer une derniere huile, qui est très-grossiere & chargée de lie.

Ces huiles se séparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus ; la lie se précipite au fond : on les tire dans des cuvettes différentes, pour ne les point confondre : quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois sont les meilleures. Quand l'huile s'est un peu reposée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres : plus elle est remuée, plus elle est claire & de bon goût : elles se conservent mieux dans les outres ou peaux de bouc.

Tous les vaisseaux destinés pour recevoir l'huile, doivent être non-seulement bien propres & échaudés, mais même cirés, gommés ou enduits de terre à Potier, bien détrempée & bien propre : un léger enduit de cire blanche empêche qu'ils ne se noircissent. A mesure qu'on les survuide, il faut les laver aussi-tôt d'eau tiéde, & les essuyer avec une éponge : & à la fin, après avoir échaudé ceux où il est resté de la lie, les mettre tremper quelque tems dans une eau courante ; puis battre les outres avec des baguettes, pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les olives ; c'est pourquoi il faut les pressurer le plutôt qu'on peut, après qu'elles sont bien mûres. On doit prendre garde qu'il n'entre dans l'huilerie aucune fumée, lampe allumée, chaleur, ni odeur, qui puisse ternir ou corrompre l'huile.

Bien des gens mettent deux livres de sel pour chaque boisseau d'olives, en les pressurant ; & ils les pressurent dans des paniers neufs, ou sur des baguettes, suivant l'usage du pays.

On laisse mûrir, même jusqu'à pourriture, les olives dont on veut faire de l'huile ; & elles ont alors un goût douçâtre & huileux. Au contraire, on ne tire pas une goutte d'huile des olives qui ne sont pas mûres ; elles ne rendent qu'un suc visqueux, que les Médecins appellent *omphacin*, ou huile omphacine ; nos Anciens n'en employoient pas d'autre : elle se conserve très-bien dans des vaisseaux de verre ou de terre, comme les poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'huile est trente jours à s'abaisser toute ; & ce n'est qu'au bout de ce tems qu'on survuide l'huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre ; parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté, sont très-contraires à l'huile.

On prétend, dans les pays chauds, qu'elle ne gele jamais ; mais que ce n'est que la lie qui y est mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé ; car l'huile ne prend jamais de sel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient aussi qu'elle sera toujours claire, si on met dans le tonneau un petit sac plein de feuilles & d'écorce d'olivier, broyées avec du sel. De même pour empêcher qu'elle ne se rancisse, ou pour la dérancir ; si elle est rancie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis ou de la cire fondue, autant d'huile & du sel. Si elle est trouble, il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Le marc d'olives & la lie de l'huile sont bons pour préserver de la rouille toutes sortes d'outils de fer ; pour éclaircir les meubles de bois ; pour chasser les teignes d'un coffre, dont on aura arrosé le fond de cette lie ; pour cimenter l'aire des greniers, & empêcher que les souris n'y viennent ; & pour faire brûler à flamme le bois, sans qu'il fume. On arrose aussi le fourrage des bœufs de lie d'huile, pour leur donner de l'appétit ; & on en frotte les brebis, pour

les préserver ou les guérir de la galle. Voyez *Fèces d'huile*, à la fin de ce Chapitre.

La Provence, le Languedoc, & la riviere de Genes, donnent les meilleures huiles d'olives. Les plus fines & les plus estimées sont celles des environs de Grasse & d'Oneille, petit bourg de Savoie, sur la riviere de Genes: celles d'Aramont & de Nice viennent ensuite. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris; & celles d'Oneille, pour Rouen.

La récolte des huiles de Grasse commence d'ordinaire au quinze Novembre; que l'on ouvre les moulins, & dure jusqu'en Janvier: celle d'Oneille ne se fait qu'en Janvier, Février & Mars; plus tard elle se fait, meilleure en est l'huile. On peut pourtant arrêter les marchés pour l'huile nouvelle, dès le mois de Septembre, & avancer un tiers ou un quart du prix, pour l'avoir à trois livres de meilleur marché par baril, ce qui est d'un grand avantage. Les Commissionnaires du pays passent pour n'être, ni fins connoisseurs, ni sûrs; on les accuse même de substituer des huiles étrangeres, qu'ils ont à moindre prix.

Les huiles d'olives de Provence se vendent par millerolles, qui reviennent à Toulon à soixante-six pintes, & à Marseille à soixante, mesure de Paris, qui font cent pintes, mesure d'Amsterdam: celles d'Oneille se vendent en barils, de sept rubs & demi, qui pesent ensemble autant que la millerole de Provence. On prétend que les outres, ou peaux de bouc en poil, dans lesquelles on voiture, sur des mulets, les huiles de Languedoc, & quelques-unes de Provence, communiquent à l'huile une qualité & une odeur peu agréable.

Les profits qu'on peut faire sur les huiles fines, sont très-considérables, en comparaison de ceux que peuvent produire les huiles communes, qu'on nomme ordinairement huiles d'entre deux sortes.

Il se fait pourtant une grande consommation de ces dernieres, qui se vendent la plûpart pour être transportées à Marseille & à Toulon, pour les fabriques de savon ou dans les lieux de manufacture de draps. Ces sortes d'huiles se gardent facilement d'une année à l'autre, dans des piles de pierre ou jarres de terre, vaisseaux propres à les conserver; ce qui fait qu'on peut prendre son tems pour les vendre avec plus de profit; ce qu'on ne peut pas faire des huiles fines, parce qu'elles se gâtent & s'engraissent par trop de garde.

Huile d'Amandes douces, tirée sans feu.

Cette huile se prépare de bien des manieres différentes: les uns pelent les amandes; les autres les pilent sans les peler: il y en a qui les échaudent dans l'eau tiéde; quelques-uns les chauffent au bain-marie: ceux-ci ne font que les concasser; ceux-là les réduisent en pâte, à force de les battre, ou les fricassent légérement à la poële; & enfin il y a presqu'autant de manieres différentes, qu'il y a de personnes qui se mêlent d'exprimer cette huile des amandes, soit douces, soit ameres. Voici la maniere qui paroît la plus facile, & qui a moins de risque & de frais: on la met ici d'autant plus volontiers, qu'elle convient à toutes les graines & fruits dont on peut tirer de l'huile, par expression & sans feu, comme sont noisettes, avelines, noix, ben, pignons, palma-christi, pavot blanc, chenevi, quatre semences froides, graine de lin, &c.

On prend une livre & demie d'amandes douces pelées, bien seches, nouvelles, & ne sentant, ni le rance, ni le moisi: après les avoir concassées dans un mortier bien net, on les passe dans un gros tamis de crin; ensuite on les enferme dans une toile de crin, mise en double, pour les mettre sous la presse, entre deux plaques d'étain, ou d'acier poli, ou de cuivre, ou même de fer-blanc; puis on

les presse doucement & également, de crainte de rompre la presse ou de percer la toile : lorsqu'elles sont suffisamment pressées, & que tout ce qu'il y a d'onctueux & d'humide en est exprimé, on a une huile d'amandes très-douce & presque sans fèces ; ce que les autres manieres de la tirer n'évitent jamais.

Huiles de Pignons, de Pavot, de Lin, de Chanvre, de Camomille, &c.

Les huiles de pistaches, de pignons, de dattes ; celle de chenevi, qu'on emploie à l'apprêt des laines & à brûler ; celle de lin, qui sert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, ainsi que pour brûler, & celle de sesame, plâne, pavot, camomille, senevé, & autres fruits, graines ou semences oléagineuses, s'expriment comme on vient de le dire de celle d'amandes. Il faut seulement que l'expression des fruits, qui ne rendent pas leur huile aisément, se fasse chaudement ; c'est-à-dire, que les ais des pressoirs, les parois des presses, soient chauds, ou les fruits échauffés doucement ; à la différence des fruits & graines, dont l'huile est facile à exprimer, comme amandes, chenevi & pavot : on ne fait que les piler & les mettre à la presse, l'huile coulant d'elle-même ; le feu ne sert qu'à la rendre plus grossiere, & même lui donne souvent un mauvais goût.

Outre l'huile de camomille commune, que les Paysans brûlent, il se fait pour la guérison des plaies, une autre huile de camomille, avec les fleurs de la plante de ce nom, mises dans de l'huile d'olive, que l'on expose au soleil dans les plus fortes chaleurs de l'été. Sa couleur est bleuâtre ; & plus elle est vieille, plus on l'estime. Quelques-uns y font entrer de la térébenthine fine.

Huile de Noix.

I. *Usages*. On plante les noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle sert beaucoup pour la Peinture & pour l'Imprimerie, parce qu'elle seche plutôt que les autres : on l'emploie aussi à brûler, à apprêter les cuirs qu'elle rend plus souples, moins cassans & plus forts ; & quelquefois à frire & à pâtisser : les Paysans en font de la soupe, principalement lorsque cette huile est nouvelle & tirée sans feu.

II. *Façon*. On fait l'huile de noix, aussi-tôt qu'elles sont parfaitement mûres : car quand elles sont vieilles, elles donnent moins d'huile ; & elle est moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréables.

Pour la faire, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on jette toutes les coques & les ailes, qui ne sont bonnes que pour teindre : ensuite on écache ces substances de noix, sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne ; puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord, sans être pressurée, ou presque point, & sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, s'appelle aussi *huile vierge*, & c'est la meilleure. On en tire aussi une seconde & une troisiéme huile, en arrosant d'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés : on recueille ces trois sortes d'huiles dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. J'ai déja dit que le marc de noix sert en quelques endroits à faire des espéces de chandelles.

Huiles de Noisettes & de Feines.

Ces deux sortes d'huiles se font l'une comme l'autre, & servent à brûler. Celle de noisettes est bonne aussi en alimens, & pour la peinture. Celle de feines est

même passable au bout de trois ou quatre ans : on la garde dans des pots de grès mis en terre ; & plus elle y est gardée, meilleure elle est, tant pour la friture, que pour la salade. Un boisseau de feines rend un pot & demi d'huile ; on doit la tirer à froid. On casse les noisettes, & on ouvre les feines ; on ne prend que le dedans des unes & des autres ; & même on les pele, si on en a le tems, avec un couteau, ou après les avoir laissé un peu tremper dans de l'eau tiéde : ensuite on les pile dans des mortiers : on en fait une espéce de pâte, & on la réduit en masses ou pains, qu'on fait chauffer au soleil pendant quelques heures ; ou bien on les met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes, pendant une heure. Quand elles sont ainsi dépurées de leur eau, on les met dans des chausses ou sacs, pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse, dont on a chauffé le bois. Lorsqu'on est près d'un moulin à l'huile, il vaut mieux y porter les noisettes & feines, pour en tirer l'huile, comme nous l'allons dire de celle de navette.

Huiles de Navette & de Colsa.

L'huile de navette est bonne pour brûler. Elle sert aux Bonnetiers & à toutes les Manufactures de draps & laines : les Apothicaires en consomment aussi. On en emploie même dans le ménage, pourvû qu'elle soit fraîche & nouvelle : on la fait cuire dans la poële, avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus.

Avant que de faire de l'huile de navette, il faut en bien vanner la graine, pour en ôter toutes les gousses & la poussiere ; ensuite on la porte, ou au moulin à l'huile, ou au pressoir, suivant l'usage du pays : là elle est broyée sous la meule, ou pilée & pulvérisée dans des augets, par des pilons pointus, armés de fer : puis on la chauffe à feu lent, dans une chaudiere, dressée sur un fourneau de pierres ou de briques ; on y verse la valeur d'une demi-écuellée d'eau pendant qu'elle chauffe, & on la remue bien, afin qu'elle ne brûle point, & que l'huile s'en tire mieux : mais il n'y faut pas mettre trop d'eau ; car, plus il y en a, moins elle est bonne. On met ensuite la navette à la presse, dans des sacs de crin, pour en exprimer toute l'huile qu'on reçoit dans un tonneau, placé sous la presse : on l'y laisse pendant quelques heures, pour que toute l'huile s'écoule ; & on taille le marc, à mesure qu'en s'affaissant, il s'échappe de dessous la presse.

Les Meûniers, outre le droit de moute, qu'on leur paie à tant par baril d'huile, prennent encore les recoupes pour eux ; assez souvent même ils gardent tous les tourteaux, fêces ou marcs, qui restent après l'expression de l'huile. C'est ce qu'il ne faut point souffrir ; & on doit se les réserver, en convenant avec eux du prix de la mouture, à cause que, quand le marc est pour eux, ils les pressurent moins, pour les avoir plus gras, & eux-mêmes en tirent une seconde huile à leur profit : c'est ce qu'ils appellent *enfler la truie*, parce que les truies aiment fort les fêces d'huile.

Au reste, ces tourteaux ou marcs, après qu'on en a bien tiré toute l'huile, sont bons à garder, & on doit en faire amas dans les greniers ; parce que, 1°. on en fait le savon noir ; 2°. qu'on les donne l'hiver aux vaches & aux truies, dans leur boisson, & qu'on en mêle aussi dans la mangeaille des autres bestiaux, même des chevaux ; cela les engraisse : & les Huiliers vendent ces tourteaux en campagne, à proportion de la cherté des fourrages : mais quoiqu'ils soient d'un grand usage en Flandre, ils font une mauvaise graisse, & une chair huileuse & mal-saine. C'est une des raisons pour lesquelles il est défendu aux Bouchers & Chaircuitiers, par les Réglemens de Police, d'acheter des porcs chez les Huiliers, ni chez les Barbiers.

L'huile

L'huile de colsa se fait de même que celle de navette ; & quoiqu'elle soit d'une odeur plus forte, elle sert aux mêmes usages, ainsi que le marc qui reste après qu'on l'a tirée. On consomme beaucoup d'huile de colsa, pour faire les savons gras, verts & noirs.

Huiles de Cade & de Sanve.

J'ai déja dit que l'huile de cade se fait en Languedoc, des baies, & même du bois du grand genevrier, & qu'elle sert pour les maladies des chevaux.

La graine de sanve, *rapistrum*, plante si commune dans tous les champs, se recueille par les pauvres Paysans, pour en faire de l'huile à brûler. On la fait comme celle de colsa : mais les Meûniers n'aiment point à en battre dans leurs moulins, à cause qu'elle use beaucoup leurs draps ou toiles de crin, dans lesquelles ils la battent.

Huile de Laurier.

Des baies de laurier encore récentes, bouillies dans de l'eau, on tire l'huile de laurier, qui sert contre les humeurs froides, & à quelques autres remédes ; mais la plus grande consommation s'en fait par les Maréchaux. La meilleure vient de Languedoc : celle de Provence, de Lyon, de Paris & de Rouen, est presque toujours sophistiquée, & souvent ce n'est que de la graisse & de la térébenthine, verdie avec du verdet ou de la morelle. La véritable doit être choisie nouvelle, odorante, grenue, d'une consistance solide, & d'un vert tirant sur le jaune : celle qui est verte, unie & liquide, est sophistiquée.

Huile de cheval, & d'autres animaux.

C'en est la graisse fondue, qu'on tire ordinairement du cou & du ventre, qui sont les parties les plus grasses & les plus oléagineuses de cet animal. Les Chiffonniers de Paris fondent cette huile ou graisse, & les Emailleurs s'en servent pour entretenir le feu de leurs lampes : elle rend peu de fumée, & fait un feu plus vif & plus brillant que toutes les autres huiles.

On en fait de même de la graisse de plusieurs autres animaux, pour les propriétés & les usages qui se trouvent enseignés dans cet Ouvrage, à mesure qu'on parle de chacun d'eux.

Choix & conservation de l'Huile.

Plus le fruit ou la graine est nouvelle, plus on en tire d'huile, & meilleure elle est.

Il faut choisir l'huile la plus légere, la plus transparente, & sans aucune odeur. Le dessus d'une piéce d'huile en est toujours le meilleur ; au vin c'est le milieu de la piéce qu'il faut choisir, & le fond au miel. On appelle huile grenue, celle qui est figée en petits grains : c'est la meilleure & la plus estimée, particuliérement des huiles d'olives.

Les muids & vaisseaux où l'on met l'huile, doivent être bien poissés & gommés : s'ils sont vieux, on les lave de lessive tiéde, qu'on essuie bien avec une éponge : on n'entonne l'huile qu'au bout de trente jours, pour que la lie ait le tems de descendre.

Il ne faut faire, ni feu, ni fumée près des pressoirs & celliers à huile. La chaleur & l'humidité lui sont contraires : c'est pourquoi on la met ordinairement dans des poteries bien propres, & on la serre dans des lieux tournés au nord, qui soient à l'abri des vents chauds.

Si elle se gele avec sa lie, il n'y a qu'à y verser du sel de nitre, recuit & broyé, ou même du sel commun, sans craindre d'en trop mettre, parce que l'huile n'en prend pas trop.

Pour l'empêcher de se chansir, ou pour la rétablir si elle est déja chansie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis, de l'alun de glace ou de l'eau bouillante; ou bien faire fondre de la cire avec autant d'huile, y mêler du sel fricassé, & jetter le tout dans le tonneau.

Quand elle est trouble, on la purifie au soleil ou au feu; ou bien on jette dedans de l'eau bouillante, si le vaisseau la peut souffrir; ou bien encore on suspend dans le tonneau un petit paquet d'écorce & de feuilles d'olivier pilées avec du sel.

Pour corriger la mauvaise odeur de l'huile, on pile des olives vertes & on les jette sans noyaux dans l'huile; on y met de la mie de pain d'orge & de sel; ou bien on y fait tremper des fleurs de mélilot ou de la coriandre; ou bien encore des pastilles, qu'on a fait de raisins bien pilés sans pepins.

Fèces d'Huile.

Les fèces ou lie de l'huile, s'emploient à différens usages; pour faire du savon commun, pour corroyer & adoucir les cuirs, frotter des vis de pressoir, & faire des flambeaux de poix résine. L'huile de noix est celle qui en fournit le moins.

CHAPITRE V.

Productions & Profits champêtres non ordinaires.

Nous avons parlé jusqu'à présent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des champs; mais outre ceux-là, les besoins de la société, l'industrie & l'ambition des hommes ont sû s'établir des produits peu communs; & s'attribuer des droits, qui font une partie assez considérable de notre économie champêtre.

Je ne ferai qu'indiquer les productions ou profits insolites, qui passent les bornes ordinaires de l'agriculture, & je ne dirai du reste que ce qui est familier ou utile & praticable dans notre Maison Rustique.

Minéraux.

Les minéraux tiennent le premier rang parmi ces productions que j'appelle ici extraordinaires, parce qu'elles ne sont pas l'objet de l'économie rurale.

Les matieres qu'on tire de la terre, & qui ne sont pas organisées, comme le sont les végétaux & les animaux, se nomment *minéraux*. On les divise en plusieurs classes; métaux, demi-métaux, sels, soufres, bitumes, pierres & terres. Les *métaux*: qui sont l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le mercure, sont la partie des minéraux qui est la plus pesante, qui ne se brûle point, qui est compacte, se met en fusion, & s'étend sous le marteau, excepté le mercure. Les *demi-métaux* sont l'antimoine, le vitriol, l'alun, &c.

La France, n'a pas moins que les autres Etats du monde entier, de ces richesses souterreines. Elle a d'aussi bon acier que l'Espagne, d'aussi bon fer que l'Allemagne & la Suéde; plus de minieres d'étain & de plomb que l'Angleter-

re ; elle en a d'or & d'argent comme la Hongrie, la Dalmatie & la Saxe : elle a des marbres de toutes sortes de couleurs, du porphire, du jaspe & de l'albâtre comme l'Italie ; du crystal comme Venise ; du salpêtre, du vitriol blanc, vert & bleu, & des orpimens comme la Hongrie ; de la calamine, du bitume, de la poix aussi-bien que Liége : enfin la France a de l'azur & même des pierreries fines, comme ametistes, agathes, émeraudes, hyacinthes, rubis, grénats, saphirs, turquoises & diamans. Un homme seul en dix ans de tems en a découvert, du tems du Cardinal de Richelieu, plus de cent cinquante de toutes espéces.

Mais l'abondance qu'on a en France de toutes choses, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces trésors cachés de la nature, & les grandes dépenses qu'il faut faire pour les trouver & en jouir, sont cause qu'on les y néglige. Nous y avons de plus commun la plûpart des sept métaux & les *eaux minérales :* celles qui sont *chaudes*, comme celles de Bourbon, Vichy, Balaruc & Aix, sont bonnes contre les rhumatismes, la goutte sciatique, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie & les humeurs froides ; & les eaux minérales *froides*, comme celles de Forge, de Sainte-Reine, & de Passy près Paris, ont des qualités différentes ; elles sont pourtant toutes apéritives.

Les mines d'or sont au Roi ; celles d'argent aux Barons. Le dixiéme du produit des mines, qui appartiennent au Roi, par droit de souveraineté, a été réduit par l'Ordonnance d'Henri IV, de 1601, aux substances métalliques ; & elle excepte de ce droit les substances terrestres ; sçavoir, les mines de soufre, de salpêtre, de fer, d'acier, de pitroli, de charbon de terre, d'ardoise, plâtre, craie & autres sortes de pierres, pour bâtimens & meules de moulin.

Nous avons dans le Dauphiné, le Languedoc, le Vivarez, & le Gévaudan, des carrieres de jais naturel, qui est une espéce d'ambre noir, dont les Anciens faisoient des miroirs, avant qu'on eût trouvé le secret de mettre les glaces au tain : on contrefait le jais, par une sorte de verre ou d'émail coloré, qu'on tire à la lampe en filets creux.

On met au nombre des minéraux, les sels & les pierres. J'ai parlé des pierres à bâtir, au commencement de cet ouvrage ; les autres pierres feroient un objet trop vaste pour notre Maison Rustique.

Je dirai seulement pour la curiosité, qu'on trouve près de Montauban, dans les Pyrenées, en Ecosse & ailleurs, une pierre filamenteuse qu'on appelle *amiante* ou *asbeste*, qui est incombustible : étant bouillie dans une lessive faite avec de l'indigo ou de la guéde, puis battue sous le marteau, elle devient si souple, qu'on la peigne, qu'on la file & qu'on en fait un papier, & une toile qui se nettoyent en les jettant dans le feu. Les Cypriots en faisoient autrefois des voiles ; les Anciens s'en servoient, & on dit que les Tartares s'en servent encore à envelopper les corps morts qu'ils veulent brûler, pour en conserver les cendres : par la même raison, les Charlatans, dans les siécles d'ignorance, vendoient à l'épreuve du feu des croix d'amiante, pour des croix du bois de la vrai-croix. Quelques Naturalistes ont confondu l'amiante avec l'alun de plume, espéce de talc, qui est aussi incombustible. Il faut le frotter d'huile de tems en tems, pour entretenir la souplesse de ses fils.

A propos d'*alun*, c'est d'eau d'alun que se frottent ceux qui manient des barres de fer rouge, ou qui font fondre de la cire d'Espagne, sur leur langue. Ce minéral stiptique sert aussi à lier les couleurs, à empêcher que le papier qui en est trempé ou frotté, ne boive, &c.

Opérations chimiques, pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez une livre de cailloux fort blancs, ou du cryſtal de roche, huit onces de nitre, quatre onces de borax, deux onces d'arſenic blanc ; mettez le tout en fuſion à un feu très-fort ; vous aurez un cryſtal qui ſera la baſe des autres pierres.

Faites fondre, à un feu très-violent, ſix onces de ce cryſtal, une once de ſafran de Venus, deux grains d'or fulminant, vous aurez un rubis. L'orpiment cuit avec du verre ſe change auſſi en rubis.

Quatre onces de ce cryſtal, douze onces de minium, un ſcrupule de ſafran de Mars, donneront une chryſolithe.

On imite les émeraudes, par un mêlange de ce même cryſtal, de minium, de cuivre, de ſafran de Mars, ou de chaux d'argent.

Sels communs.

Outre le ſel gemme, qu'on trouve en roche dans la Catalogne, dans la Pologne, dans la Perſe, en Egypte, aux Indes & preſque par-tout, & qui eſt un ſel blanc, dur & tranſparent, qui eſt le plus abondant & la baſe des autres ſels, il y en a deux autres ſortes, dont on ſe ſert en alimens, ſçavoir, le ſel de fontaines & de puits, & le ſel de mer.

Le premier, que j'appellerai ſel de terre, ſe tire par l'évaporation qu'on fait des eaux ou de quelque fontaine, comme à Salins, en Franche-Comté ; de quelques puits, comme en Lorraine ; ou de quelques lacs, comme en Italie, en Allemagne, & au Comtat Venaiſſin.

Le ſecond, qui eſt beaucoup plus commun, eſt le ſel marin : on le tire ou par évaporation, comme en Normandie ; ou par cryſtalliſation, comme à Brouage & à la Rochelle.

On tire le ſel par évaporation, en faiſant bouillir l'eau de la mer, à feu lent dans des grandes chaudieres de plomb, ce qui rend un ſel blanc, & bien moins ſalant que le gris. Voyez ce qui a été dit ci-devant des Salines, au Chapitre des Marais, page 687.

Le *natron* eſt encore une eſpéce de ſel noir & griſâtre, qui vient d'un lac d'eau morte, dans le territoire de Terrana en Egypte : cette eſpéce de nitre nous arrive par Marſeille & par Rouen : il fait une grande efferveſcence, quand il eſt mêlé avec les acides : on s'en ſert pour l'apprêt & la conſervation des cuirs, & pour le blanchiſſage des toiles ; mais il les brûle, s'il n'eſt corrigé par d'autres cendres. Il y a auſſi du natron blanc, qui reſſemble aſſez au ſalpêtre ou à la ſoude blanche.

Salpêtre, Soufre, Poudre à canon.

Le *nitre* ou *ſalpêtre*, eſt un ſel foſſile ſalé, composé d'un ſel acide & d'une terre abſorbante ; il eſt amer, frais ſur la langue, âcre, & il fuſe ſur le charbon. Selon les Chymiſtes, le nitre eſt un acide enfermé dans un ſel volatil ; & le ſalpêtre eſt le même acide, fortement engagé dans un ſel fixe. Il y en a beaucoup dans l'air, & il s'attache aux corps qui ſont capables de le recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pierres des maſures, cavernes & caves ; aux étables, colombiers & autres lieux empreints des urines des animaux terreſtres.

Pour en avoir, on amaſſe quantité de ces matieres, principalement des plâ-

tres ; on les pile grossiérement, puis on les met dans des muids, dont le fond est percé de plusieurs trous, & couvert de cendres de bois neuf, jusqu'au quart du vaisseau : on y verse, à plusieurs reprises, de l'eau qui dissout le sel, & l'entraine avec elle dans des baquets qui sont au-dessous ; ou bien on trempe seulement les plâtras dans de l'eau chaude, pour en dissoudre les sels, & on coule cette dissolution. On jette ensuite l'eau impregnée de ces sels sur de la cendre commune, pour en faire une lessive & dégraisser les sels : on passe & repasse plusieurs fois la liqueur sur les mêmes cendres ; & quand elle est claire, on la fait évaporer & crystalliser. Pour cela, on met par exemple dix ou douze livres de salpêtre à-la-fois dans une quantité d'eau proportionnée, car s'il y en avoit trop, le sel seroit trop affoibli & ne pourroit se coaguler ; & si, au contraire il restoit trop peu d'eau, les crystaux seroient confus. Pour les faire beaux, on fait bouillir le salpêtre & l'eau dans un vaisseau de terre sur un feu médiocre, continuel & égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un peu moins que le quart: puis on retire le vaisseau du feu, lorsqu'on voit paroître une pellicule sur la liqueur ; ce qui est une marque qu'il y reste un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le sel dissous : alors on transporte doucement le vaisseau dans un lieu frais, l'agitant le moins qu'on peut ; & le lendemain on y trouve des crystaux, qu'on sépare de la liqueur, & qu'on fait sécher. On met évaporer derechef tout le reste de la liqueur, on la laisse refroidir au frais, comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux crystaux. On réitere ces évaporations & ces crystallisations, jusqu'à ce qu'on ait tiré tout le salpêtre : celui des dernieres crystallisations est un sel blanc, semblable au sel marin ; il est bon de le mettre à part, pour s'en servir en assaisonnemens. Les premiers crystaux sont le salpêtre raffiné.

On peut aussi purifier le salpêtre, en le faisant bouillir dans de l'eau qu'on écume, & où l'on jette du vitriol & de l'alun en poudre.

Le salpêtre qu'on trouve attaché en petits crystaux ou fleurs salées, à des murailles & des rochers, s'appelle *salpêtre de houssage*, à cause qu'on le ramasse en le houssant avec des balais : c'est le meilleur pour faire de l'eau forte.

La terre dont on a tiré du salpêtre étant exposée à l'air, dans un lieu couvert & à l'ombre, remuée de tems en tems, reprend au bout de sept ans, tout autant de salpêtre qu'elle en avoit auparavant. Ceci est commun à la chaux vive, au sel, à l'alun, au vitriol & à plusieurs autres corps, qui, après avoir été dépouillés de leurs parties par le feu, étant ensuite exposés à l'air, en tirent de nouvelles parties, & en si grande quantité, que leur poids en est augmenté considérablement.

Usages. 1°. Le nitre est d'un grand usage dans la Chymie & dans la Médecine : on en fait le crystal minéral, le sel polychreste, l'eau forte, l'esprit de nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux fortes, pour dissoudre les métaux. On l'employe aussi pour rafraîchir, pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du sang, chasser la pierre, &c. 2°. Pour saler le saumon & les bons jambons ; pour hâter considérablement toutes sortes de végétations, comme je l'ai dit ci-devant, page 642. 3°. La plus grande consommation du salpêtre se fait dans les Arsenaux, pour la poudre à canon.

Le *soufre*, qui entre aussi dans la composition de la poudre à canon, est un minéral fossile, gras & inflammable. Il y en a de deux sortes ; le soufre vif ou gris, & le soufre jaune. Le premier est une espéce de glaise grise, qui est facile à s'enflammer, & qui en brûlant, répand une odeur de soufre : on l'employe à soufrer les vins qu'on envoie sur mer : il doit être doux, uni, luisant, tendre & friable pour être bon ; on en trouve beaucoup dans la Sicile & autres lieux.

Le second, qui est jaune, & qui est celui qu'on emploie le plus, est une matiere dure, cassante, aisée à fondre & à prendre feu : il se trouve aux environs du mont Ethna, Vesuve & autres. On le fait fondre sur un feu modéré dans des chaudieres de fer, sans y mêler d'eau ; & lorsqu'il est fondu entiérement, on y met de l'huile de baleine, qui fait monter, sur la surface, toutes les ordures qui sont dans le soufre ; puis on l'écume, & ensuite on le verse dans des moules qui lui donnent la forme de canons ou bâtons, qu'on nomme *magdaléons* ; ils ont communément dix-huit lignes de diametre sur six pouces de long. Le soufre en canon doit être choisi d'un beau jaune, léger, cassant & luisant en-dedans. C'est de ce soufre dont on se sert pour la poudre à canon : il est aussi très-utile dans les manufactures de soie & de laine, dans la Médecine & la Chymie. On en tire une fleur, un magistere & une huile ou esprit. Le soufre nous vient des affinages d'Hollande, de Venise & de Marseille.

La *poudre à canon* est une composition, qui se fait avec du salpêtre bien raffiné, du soufre jaune bien écumé, & du charbon de bois bien pulvérisé : on broie le tout ensemble dans un mortier pendant vingt-quatre heures, en l'arrosant d'eau ou d'esprit de vin ; ensuite on les humecte de nouveau ; enfin on tamise toute cette matiere, & on la fait passer par un crible pour la faire grener. Le salpêtre y entre pour les trois quarts, c'est ce qui en cause le grand effet par son étrange raréfaction, qui le résout tout en vapeur & en air, & le fait péter : le soufre est ce qui allume, & on y ajoute du charbon qui est sec, spongieux & plus solide, pour soutenir la flamme du soufre qui est très-légere, & que le salpêtre éteindroit bientôt. Le charbon de bois de troëne ou de bourdene y est encore meilleur que celui de saule, & il faut qu'il soit bien broyé. Quand on veut rendre l'action de la poudre plus lente, on y ajoute du soufre ; & du nitre pour la rendre plus vive.

Les menues parties du salpêtre forment des colonnes à six faces ; le sel marin forme des cubes ; le sel vitriolique des losanges ; l'alun des triangles ; le tartre vitriolé une colonne à six pans, terminée par une pyramide exagone ; les pyrites des polyedres ; l'antimoine, la neige & l'eau congelée des aiguilles ; l'huile des boules, &c. De tous les sels, le nitre seul donne des vapeurs rouges.

Il y a des essais pour juger de la finesse de la poudre, à peu près comme on fait d'une montre par la justesse de son rouage. On peut faire de la poudre blanche avec de la poudre de saules pourris, au lieu du charbon ; on en peut faire de la noire avec des charbons de lin & de roseaux ; de la rouge, jaune, verte-bleue, &c. La poudre *sourde* ou *muette* se fait, dit-on, avec de la poudre commune, où l'on ajoute du borax, de la pierre calaminaire, ou du sel ammoniac ; ou encore des taupes calcinées, ou de la seconde écorce de sureau : à mesure qu'elle est moins bruyante, elle perd sa force. Je ne parle point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il est défendu d'en faire hors des Arsenaux, & on pourroit en abuser. Il n'y a rien de meilleur que la poudre de plomb, pour nettoyer les vaisseaux de verre & de fayance.

Terres, Carrieres, Poteries, Fayances, couleurs, &c.

1°. C'est encore du sein de la terre, ou plutôt c'est de la terre même, qu'on fait toutes sortes de grès & de poteries, comme en Flandre, à Beauvais, en Auvergne ; de fayance, comme en Hollande, à Nevers & à Rouen : on vernit les poteries avec du plomb fondu, & la fayance avec de la potée, qui est de l'étain calciné, &c. Ce qu'on appelle *vaisseaux de grès*, ne sont pourtant faits que de glaise, mais qui a une cuisson plus forte, étant cinquante heures dans le

fourneau, au lieu que la poterie ordinaire n'y est que douze. Comme nous allons parler de la fayance, nous ne dirons rien davantage sur la poterie, qui se fabrique à peu près de la même maniere.

La *fayance* est une espéce de poterie fine, faite de terre émaillée, dont l'invention & le nom sont venus de Fayance, *Faënza*, ville d'Italie, d'où les anciens Ducs de Nevers, qui en étoient originaires, en apporterent l'art à Nevers, qui ne subsiste que par ses manufactures, qui sont les plus anciennes de ce genre dans le Royaume.

La fayance s'y fait de deux sortes de terre : l'une est appellée terre blanche ou fine ; elle donne la beauté & la finesse : & l'autre est une terre jaune qui donne la force. On mêle, avec proportion, ces deux sortes de terres, & on les broye ensemble dans un poinçon plein d'eau. On passe cette terre & cette eau dans des tamis, & on les reçoit dans une fosse ; après quoi on tire la terre de la fosse, lorsqu'elle commence à sécher ; puis on la met dans une autre fosse, pour la faire sécher davantage, & on la porte ensuite dans une cave où on la laisse en dépôt pendant quelques mois. Ce tems écoulé, on la marche ou piétine, on en forme des balons, qu'on porte sur le banc du Tourneur, qui bat cette terre de nouveau avec les mains, & après il la pose sur le tour, quand il est nécessaire de la travailler au tour ; car il y a deux sortes d'ouvrages dans la fayance, les uns se font au tour, & les autres au moule.

Au sortir du tour ou du moule, on met sécher lentement les vases ou autres vaisseaux, & ensuite on les cuit dans un four à deux fois par degrés. D'abord on les met cuire en crud : ces vaisseaux de terre crue sont changés par le feu en vaisseaux de terre cuite, qu'on appelle alors *biscuits* : on trempe ces biscuits dans le blanc, on leur met la peinture que l'on juge à propos, on les arrange dans des boëtes nommées *gazettes*, & on les porte au feu une seconde fois. Il faut observer dans les deux coctions de donner à la fayance le feu par degrés : on commence par un petit feu, on l'augmente ensuite, & on finit par le grand feu. Cette coction dure ordinairement à Nevers, vingt-quatre heures.

L'émail blanc de la fayance se fait avec le plomb & l'étain calcinés ensemble dans un fourneau qu'on nomme *fournette*. Lorsqu'il y a cent livres de cette cendre ou calcination, on y ajoute quatorze livres de sel ou matiere saline, & cent livres de gros sable blanc, & l'on fait fondre le tout ensemble sur le fourneau où il se durcit. On broye le tout dans un moulin fait exprès ; &, lorsqu'il est broyé, il devient blanc & liquide comme du lait, en y jettant une certaine quantité d'eau. On doit avoir soin de bien boucher ce lait, afin que la poussiere ne s'y mêle point ; & pour l'appliquer, on ne fait qu'y tremper le vase après sa premiere coction, & on y ajoute les peintures comme nous l'avons dit. L'illustre Raphaël n'a pas dédaigné de peindre sur la fayance. La seconde coction est celle qui fond les émaux, & qui donne la perfection à l'ouvrage.

Le jaune se fait avec l'antimoine, la suie, le plomb calciné, le sel & le sablon.

Le vert est fait avec du cuivre & du plomb calcinés ensemble, ausquels on joint du sel & du sablon ; car le plomb entre dans toutes les compositions, aussi-bien que le sel & le sablon. On appelle le plomb médiateur, & il sert à coller l'émail sur la terre : le sel est un fondant qui corrige la dureté de l'émail, & en rend la fusion plus facile : le sable donne de l'éclat, du brillant & de la consistence à l'émail.

L'émail noir se fait avec le fer & le plomb calcinés ensemble : on y joint à l'ordinaire le sel & le sablon.

Le beau rouge n'est connu en France, que d'un petit nombre de personnes.

2°. La terre glaise sert encore à faire de la brique, de la tuile, des carreaux

de toutes sortes d'espéces, des buttes, des batardeaux, &c. du ciment, des pâtes à chapelets, des moules, figures, modéles & quantité d'autres petits ouvrages. Les Teinturiers même se servent de potasses.

3°. C'est aussi de la terre qu'on tire le *marbre* & toutes sortes de *pierres* & *moilons*, même les pierres de *molieres* ou *meules* à moulins, qui servent aussi aux Rocailleurs, pour faire les grottes, parce qu'après les avoir taillées de diverses figures, ils les colorent par le feu qui les rougit, ou par les eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris, qui les rendent verdâtres. Les meules de Couteliers & de Taillandiers sont de pierre de grès très-dure & d'un grain fort serré. Les bonnes viennent de Bourgogne & d'Angleterre. Pour fendre les rochers les plus durs, & en détacher les meules de moulins, après qu'on les a taillées en cylindre, on fait autour de ces rochers, quantité de trous, dans lesquels on insere des chevilles de bois séchées au four, qu'on dispose en rond, suivant la largeur des meules : dans les tems humides, ces chevilles grossies & enflées par les vapeurs & les exhalaisons, fendent les rochers & détachent les meules.

La *chaux* doit être cuite à feu toujours égal, non-seulement jusqu'à ce qu'elle soit rougie, mais encore jusqu'à ce que la pierre soit tout-à-fait calcinée ; sans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la chaux.

Le *plâtre* se vend au muid quand il est cuit ; & à la toise quand il est crud, & il se conserve en terre autant que le moilon ; il sert aux enduits à lier des pierres, & prend au moule toutes sortes de figures.

Dans les carrieres de Montmartre près de Paris, au-dessus des masses de pierres à plâtre, il y a, parmi les pierres qu'on y cuit, des bancs d'une pierre grasse & blanche où l'on trouve le *gyps*, qui est non pas une pierre à plâtre, mais une espéce de gros talc ou de pierre brillante & transparente, laquelle, étant calcinée au four, broyée dans un mortier, passée au tamis, & employée avec de l'eau collée & des couleurs, sert à contrefaire le marbre, & à l'imiter si bien, que les yeux & la main s'y trompent : de même qu'on a inventé de nos jours la maniere de faire les *perles fausses* qui sont si fort en vogue, en introduisant avec un petit tube pointu & recourbé dans des grains de verre que l'on nomme grains de girasol, l'écaille des petits poissons nommés ables & goujons, très-communs dans la Marne & dans la Seine. Cette écaille dissoute dans l'eau, reprend tout son lustre en se séchant.

Les *ardoises* rouges valent mieux que les bleues, & celles d'Angers mieux que celles de Mezieres. On doit les tirer de la troisiéme fonciere de chaque mine: elles servent à faire des plaques & des tables, & principalement à couvrir les maisons. Il y a aussi une pierre croûteuse qui se fend par écailles, & qui sert pour faire des dales, du pavé, des auges, &c. On l'emploie pareillement à couvrir; mais elle charge extraordinairement les toits.

Le *charbon de terre* est utile à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe plus âprement que le charbon de bois, & qu'il en faut moins : celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neufchatel, est bien meilleur que celui d'Ecosse, mais il est plus léger : c'est pourquoi on les mêle pour faire corps ; car celui d'Ecosse seul n'est pas si bon. Le charbon de France est assez estimé ; mais il en faut davantage, & il ne tient pas tant au feu que les précédens. Celui de Saint-Etienne en Forez & du Lyonnois est le meilleur. Celui d'Auvergne est fort bon, & il y en a qui ne céde guères à celui d'Angleterre. Celui de Saint-Dizier est le moindre de tous.

Le *charbon de pierre*, si commun en Nivernois & en Bourbonnois, est spongieux & fait un feu vif ; mais la vapeur en est maligne, & il a une odeur de soufre insupportable.

Ces

Ces deux sortes de charbons ont, ainsi que le naphthe dont nous parlerons ci-après, une propriété singuliere, qui est que pour les faire bien brûler, il faut les arroser d'eau, & l'huile les éteint. On les vend au demi-minot comble.

La *houille* est une terre noire & grasse qui sert de charbon de terre aux Forgerons. Dans le pays de Liége, où l'on dit que l'invention en a été trouvée, les Particuliers, & généralement tout ce qu'on appelle *Flamands-Rouchis*, même les Brasseurs, en brûlent en place de charbon & de bois: on l'y débite par quarrés longs à peu près comme une brique coupée en deux, & on la consomme dans des espéces de fourneaux quarrés faits de grillages de fer, où le feu bleuâtre & la chaleur de la houille dure une demi-journée.

Enfin on tire encore de la terre & du sable, les *pierres à fusil*, les *cailloux pyrites*, qui sont une espéce de marcassite propre à tirer du feu; les *pierres à moudre*, les *pierres à aiguiser*, la *pierre de touche*, qui est une espéce de marbre; l'*albâtre*, la *marne*, &c.

Toutes ces choses ont chacune leur utilité & leur débit particulier; nous en avons dit une partie ci-devant: & ceux qui auront dans leur héritage des veines de terre propres à en faire des carrieres, des plâtrieres, chauffours, ardoisieres, tuileries, briqueteries, poteries, &c. sçauront bientôt tout ce qui est de détail, pour ouvrir, façonner & débiter ces productions terriennes.

Outre les charbons de terre & de pierre, & la houille dont je viens de parler, on brûle encore des *tourbes* dans les endroits où le bois est rare; comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les tourbes sont des mottes de terres marécageuses, & spongieuses, dont on ne trouve souvent les veines propres que par lits souterreins, comme la glaise. Dans les Pays-Bas, elles sont ordinairement soufrées. L'usage des tourbes a quatre siécles d'ancienneté constante. Les meilleures ne se font que de l'herbe & superficie des gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait sécher: c'est ainsi que les Laboureurs de Cornouaille en Angleterre ne se chauffent que de l'herbe de leurs champs; qu'ils coupent toute avant d'y mettre la charrue; & ces mottes sechent & brûlent aisément, parce que ce ne sont presque que des racines & filandres d'herbes. Les tourbes d'Ecosse sont très-puantes, quoique ce soient des gazons où l'herbe est encore, & qu'on tire d'une terre qui, au bout d'un mois, produit de nouvelle herbe.

Dans la vallée de Somme, depuis Amiens jusqu'à Abbeville, on tire la tourbe des prés parce que tout le fonds en est spongieux & tissu d'une infinité de racines, même sous trois pieds d'épaisseur de terre solide; ce qui fait que les fosses à tourbes se remplissent assez vîte: il s'y en fait une si grande consommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un pré à tourbes; il y vaut communément trois mille livres l'arpent. Après que tout le pré a été bien fauché & bien pâturé, les Tourbiers ou gens de journée enlevent, à coups de beche, toute la terre du pré, qu'on sépare en différens quartiers qui se tourbent les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à peu près de la forme d'une brique, & on les fait sécher au soleil ou à l'air sur le pré même, en les dressant & en les appuyant l'un contre l'autre sur leur longueur, pour qu'ils s'égouttent; puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de tems en tems pour qu'ils sechent bien; & enfin on les dresse par piles ou meules comme le foin, pour les vendre le plutôt qu'on peut. Les meilleures tourbes sont celles qui ont été prises de la surface du pré, & qui ont été faites dans la plus belle saison, sans avoir reçu aucune pluie. On met ainsi en tourbes, tout ce qu'on peut tirer de terre du pré qu'on fouille par quartiers, jusqu'à ce que l'eau ne puisse plus être pompée; à quoi vingt hommes travaillent continuellement pendant tout l'été. Quand la fosse est épuisée, on fouille un autre quartier, & ainsi de suite, pendant que les quar-

tiers, les premiers tourbés se remplissent de terre ; ce qui peut aller à quinze ou vingt ans.

La tourbe (à la différence des mottes à brûler qui se font de tan) est toujours noire, massive & dure, quoique friable; elle ne se casse & ne se résout point à l'eau, quoiqu'elle reste même exposée pendant une année entiere à toutes les injures du tems : elle est cependant très-légere quand elle est bien seche; mais lorsqu'elle est mouillée, elle est fort lourde & très-puante à brûler : on en sent l'odeur à deux & trois lieues d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande les tourbes sont des mottes de terre soufrées.

5°. On tire encore de la terre, le tripoli, la magnese, le safre, la sanguine, la calamine, l'ocre, &c.

Le *tripoli* est une pierre tendre & d'un blanc rougeâtre qu'on tire de ses mines, dont il y a beaucoup en différens endroits de l'Europe. Il sert à donner le poli aux ouvrages de plusieurs Ouvriers, à nettoyer certains ustensiles de ménage.

La *magnese* est une pierre fossile, que les Verriers mettent en petite quantité pour purifier le verre & le rendre fort clair; mais en grande quantité, elle le rend très-bleu ou pourpre. Les Potiers de terre s'en servent, après l'avoir réduite en poudre, à enduire leurs ouvrages. La magnese paroît noire lorsqu'elle est crue; mais, quand elle a passé par le fourneau, elle est d'un beau bleu.

Le *safre* est utile aux Verriers & Fayanciers à mettre en bleu leurs ouvrages qui demandent cette couleur. C'est une pierre, couleur d'œil de perdrix : elle vient des Indes.

La *sanguine*, autre pierre fossile très-rouge, sert à faire des crayons, & à brunir les feuilles d'or que certains Ouvriers appliquent sur leurs ouvrages.

La *calamine*, soit la grise, qui vient d'Angleterre, de Liége ou d'Allemagne, soit la rouge, qu'on trouve en France, est une terre dure & bitumineuse, qui, étant mêlée, à poids égal, avec du cuivre rouge, lui donne une couleur jaune, & augmente son poids d'un tiers. On nomme laiton, le cuivre mêlé de calamine.

L'*ocre* est une terre fossile de couleur jaune, dont il y a des mines dans la Province de Berry & en Angleterre : elle est très-utile pour la peinture. L'ocre, qui est d'un jaune rougeâtre, s'appelle ocre du ruth.

Il y a aussi quantité d'autres terres naturelles, qui servent principalement à crayonner & à peindre, tant à fresque qu'à détrempe & à l'huile, pour faire les couleurs simples ou composées. Telles sont le *blanc*, qui se fait avec de la chaux éteinte depuis long-tems, & de la poudre de marbre blanc mis à dose égale, parce que le trop de marbre noircit : c'est de ce blanc qu'on peint à fresque. Pour peindre à détrempe, on se sert du blanc de craie ou de plâtre broyé avec de la colle de gants : ce dernier blanc sert aussi pour peindre en huile, aussi-bien que le *blanc de plomb*, qui se tire du plomb qu'on a mis avec du vinaigre, dans des pots enterrés dans du fumier; ensorte qu'au bout de trente jours, il s'y forme des écailles de rouillure qui changent & deviennent un fort beau blanc, que l'huile acheve de corriger en le broyant sur la pierre, après l'avoir bien broyé avec de l'eau : on l'appelle autrement *blanc de ceruse ;* il se garde dans l'eau ; on en fait aussi d'étain & d'urine, & c'est le blanc dont les femmes se fardent.

Le *stil de grun*, couleur jaune, se fait de graine d'Avignon bouillie, puis chargée de cendre de sarment ou de blanc de craie mêlé avec de la colle de gants, & ensuite passé dans un linge fort fin. Nous parlerons ci-après de la graine d'Avignon. Le *bleu* artificiel se fait de sable, de sel de nitre & de limaille de cuivre.

Le *blanc d'Espagne* ou de Rouen, que les Epiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on sasse dans des tamis bien fins. En le noyant dans de l'eau, on l'affine le plus qu'on peut, & on en forme des pains, que l'on

fait bien sécher. Il sert à blanchir l'argenterie & à quantité d'autres usages, principalement pour blanchir à colle, soit murailles ou bois, même pour dorer. On fait infuser ce blanc, bien écrasé, dans de la colle faite de rognures de parchemin ou de gants, passée par un linge & toute chaude. Quand le blanc a été infusé, bien dissous, puis passé dans un linge, on blanchit l'ouvrage, en y appliquant, avec une brosse de poil de sanglier, au moins trois couches égales, qu'on ne met que l'une après l'autre, & quand la précédente est seche, pour que le blanc ne s'écaille point. Lorqu'il est bien sec, on le polit, en le mouillant avec la brosse, à mesure qu'on le frotte avec un linge posé autour d'un bâton ; ou bien, avant qu'il soit tout-à-fait sec, on le polit avec de l'herbe, appellée prêle, pour qu'il seche plus vîte : on y met de l'huile de noix ou de térébenthine en le broyant, comme on fait au blanc de plomb, & cela fait qu'il ne change point. Il faut encore coller ce blanc devant & après d'une couche ou deux de colle de cuir.

Le *blanc des Carmes* se fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche : l'ayant éteinte, on la passe dans des petits tamis bien fins, on l'emploie claire comme du lait, & on en donne cinq ou six couches ; mais on doit laisser sécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien *manier* toutes les couches, c'est-à-dire, les bien frotter avec la brosse ; c'est ce qui le rend reluisant & le fait tenir plus ferme. Si on veut le faire reluire parfaitement, il faut encore le frotter avec une brosse de poil de sanglier, ou avec la paume de la main, lorsqu'il est bien sec. Quand ce blanc est employé sur de la pierre ou du plâtre bien sec, il ne jaunit point.

Si on veut faire du *noir poli* en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné, on le broie avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'olive & de l'eau de savon : étant détrempé avec de la colle de détrempe, dont on parlera ci-après, on en donne deux ou trois couches ; & quand il est sec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou avec la pierre sanguine : pour qu'il y paroisse des veines de marbre blanc, on y fait des petites veines blanches, avec un pinceau, avant que de le brunir. Le liége noir brûlé fait le *noir d'Espagne*.

Manieres de nettoyer un tableau Mettez-y de l'azur en poudre, & frottez-le avec de l'eau & une éponge, cela emportera toute l'ordure & la fumée : vous laverez ensuite le tableau jusqu'à ce que l'eau soit nette. Ou bien, si vous n'y voyez plus rien, mettez-y du savon noir, & au bout d'une heure & demie ou deux heures, lavez-le & le frottez avec une éponge, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus grasse ; mais ne laissez pas le savon plus de deux heures sur le tableau, parce qu'il emporteroit toutes les couleurs. On se sert aussi d'urine toute chaude, ou de pierre de ponce broyée pour les tableaux grossiers. L'huile d'aspic est encore propre à enlever la crasse & nettoyer les tableaux ; mais il faut aussi prendre garde qu'elle n'emporte les couleurs : on la fait avec les fleurs & les petites feuilles de l'aspic, qui est une espéce de lavande : il en croît beaucoup en Provence & en Languedoc. Vous pourrez ensuite mettre sur vos tableaux un vernis simple, qui n'est autre chose que l'écume de quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau.

Moyen de nettoyer l'argenterie sans bouillitoire. Prenez quatre onces de savon blanc, rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un sol de pain & de lie de vin, avec autant d'eau chaude dans un autre plat, & pour un sol de cendre gravelée, avec pareille quantité d'eau dans un troisiéme plat ; puis trempez une brosse de poil dans la liqueur de pain & de lie, ensuite dans la gravelée, & enfin dans l'eau de savon ; lavez-en l'argenterie avec de l'eau chaude, & l'essuyez d'un linge propre & sec.

Choses qui se mangent ; champignons, morilles, &c.

On trouve sur la terre les champignons, les mousserons, les morilles, les

truffes, les mâches, la perce-pierre, le houblon, la coulevrée, les saligots ou châtaignes d'eau, la chicorée sauvage, l'halime, les épines jaunes, les raiponces, le poivre d'Inde, la vigne porrette, & quantité d'autres choses bonnes en aliment. On en fait même de la plûpart des provisions pour le ménage, comme de la criste-marine & de la perce-pierre sur les bords de la mer, des champignons & des truffes, &c.

Les *champignons* de bois, qu'on trouve sur les rives des forêts, sont très-larges; mais ils ne sont pas si odorans, si colorés, ni si sains que les champignons des prés, qui croissent dans les prairies & pâturages, & qui ne poussent guères qu'après les premiers brouillards de l'automne. La *vesse-de-loup* n'est bonne à rien, si ce n'est qu'on se sert de la poudre qui en sort pour arrêter le sang dans toutes sortes d'hémorragies, sur-tout pour les hémorroïdes. Les champignons qui croissent aux arbres, comme au sapin, au pin, &c. ne sont d'usage qu'en médecine: ceux qu'on trouve sur le sureau, & qu'on appelle *oreilles-de-Juda*, ne se peuvent manger sans danger de mort.

L'*amadou* se fait en Allemagne avec cette espéce de grands champignons ou d'excroissances spongieuses, qui viennent ordinairement sur les vieux arbres, particuliérement sur les chênes, frênes & sapins: cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis séchée & bien battue, se remet dans une forte lessive préparée avec du salpêtre, au sortir de laquelle on la met de nouveau sécher au four.

Le *mousseron* est un champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qui croît, en Mai & en Septembre, aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres & entre les épines: il est souvent enveloppé dans la mousse, ce qui lui a fait donner le nom de mousseron: la terre sur laquelle il naît, est grise, & il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré. On en trouve quelquefois dans les pâtures arrangés en grands cercles.

La *morille* est une espéce de champignon printanier: elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle est rousse, spongieuse, & percée de plusieurs trous, à peu près comme la mûre; au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît, au mois d'Avril, aux pieds des arbres, dans les bois, & dans les lieux herbeux & humides. Le champignon aime les lieux un peu plus secs & plus aërés.

Les *truffes* sont presque faites comme des topinambours: elles sont blanches, noires ou grises, & on en trouve qui pesent une livre: elles croissent dans les terres seches & crevassées, & dans les terres sablonneuses où il y a beaucoup d'arbrisseaux. Les truffes du printems sont plus tendres que celles d'automne; mais il en vient davantage dans cette derniere saison, sur-tout, à ce que certaines gens prétendent, quand la pluie y est accompagnée d'éclairs & de tonnerre. La longue habitude apprend aux Paysans à connoître les terres à truffes: les cochons en sont très-friands; & comme ils les sentent de loin, on se sert quelquefois d'eux pour qu'ils découvrent les truffes en fouillant la terre; & pendant qu'on les en retire, on leur donne des châtaignes pour les animer à une nouvelle quête. On ne fouille les bonnes truffes que depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre, & quelquefois jusqu'aux mois de Février & de Mars: pour lors elles sont marbrées, au lieu que dans les mois de Juillet & d'Août elles sont blanches. On connoît l'étendue d'une truffiere, en ce qu'il ne croît aucune herbe sur la terre où elle est: la terre se gerse aussi dans ces endroits, elle est plus légere, & on y voit voltiger des mouches bleues formées de certains vers qui ont leurs nids dans ces truffes. Les Paysans ont une espéce de houlette pour tirer la truffe sans la couper: on dresse des cochons, & dans le Montferrat des chiens, à la chasse de la truffe.

Gommes, Manne, Résines, Poix, Bitumes, Colofane, Goudron, Vernis, Laque, Glu, &c.

1°. La *manne* est une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même ou par incision des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne, tant domestique que sauvage, & sur-tout du méleze. Les Anciens trouvant la manne sur tant d'arbres différens, croyoient que c'étoit une chose étrangere aux arbres, & en attribuoient l'origine à la rosée ; mais la manne ne tombe pas du Ciel, c'est le suc nourricier des arbres qui transsude au travers des branches & des feuilles ; c'est pourquoi les habitans du pays où l'on en recueille, craignent, avec raison, les années trop fertiles en manne, parce qu'une trop grande évacuation fait mourir les arbres. Les montagnes de Briançon en Dauphiné & la Calabre en fournissent à toute l'Europe. On trouve ce suc salutaire tous les matins à la pointe du jour pendant la canicule & tout le mois d'Août : il n'y a que les branches les plus tendres & les plus exposées au soleil qui en donnent, & elles meurent ensuite, ou languissent & ne produisent plus rien. Elle est plus abondante pendant les chaleurs violentes ; elle se trouve ordinairement sur les feuilles, parce qu'étant raréfiées par la chaleur du jour, elles donnent par-là une entrée plus libre à ce suc ; & la fraîcheur de la nuit, en resserrant les feuilles, en exprime la manne qu'on recueille le matin. Il y en a de différentes sortes ; il y a aussi diverses façons de les cueillir, suivant les pays.

2°. Le *baume* est un troisiéme suc qui vient de l'écorce de plusieurs plantes : ce n'est qu'une huile qui a perdu ses parties les plus subtiles & les plus fluides en coulant des arbres : c'est par-là qu'il a acquis une consistance un peu épaisse.

La *poix*, qui est le quatriéme suc qu'on rencontre dans les écorces, est le suc huileux privé des parties subtiles, mêlé avec les parties fibreuses de la plante, plus épaissi, plus gluant & plus noir que le baume : sa consistance se distingue des autres sucs.

La *résine* n'est que la poix réduite en un corps dur friable, qui se dissout dans l'esprit de vin ou dans l'huile : elle se nomme *colofane*, quand elle est bien durcie & devenue brillante comme du verre.

Il coule encore des écorces un autre suc, qu'on trouve aussi avec les semences de quelques plantes umbelliferes : c'est la *gomme*, qui est un suc saponaire qui se dissout dans l'eau, qui se durcit par la chaleur, qui s'enflamme & qui ne devient pas friable. Elle se trouve souvent mêlée avec la résine.

3°. Toutes les gommes & résines sont donc des sucs gras & visqueux qui coulent de certains arbres, & qui servent à brûler, à gommer des chapeaux, rubans & autres marchandises, à faire des couleurs ou à les faire tenir sur le velin & sur le papier, & à faire de la poix & autres drogues. La gomme se fond à l'eau, & la résine ne se fond qu'au feu.

La meilleure de toutes les résines est la *térébenthine* ; on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femme : elle doit être blanche, tirant un peu sur le pers. Celle du lentisque vient ensuite ; c'est le mastic qui sert particuliérement aux Orfévres pour donner l'éclat aux diamans. Les résines du pin & du sapin vont après, & enfin celles de la pesse & du cyprès. Les résines seches se tirent des pommes de pin, de sapin & de la pesse ; & les liquides viennent du térébinthe, du méleze, du lentisque & du cyprès. La meilleure résine est celle qui est odorante & transparente, qui n'est ni seche, ni humide, & qui ressemble à la cire. La résine du pin est blanche & odorante, & elle se convertit en

torches, sur-tout quand l'arbre se pourrit. Les bois résineux sont si gras, qu'ils servent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les pays de montagnes.

On en tire la résine dans le tems que la seve est dans sa plus grande fermentation. Les Paysans vont alors dans les bois, incisent la tige des arbres résineux, (les sapins sont les plus communs) & il en sort bientôt après une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte : ils la recueillent avec des cornes de bœuf qu'ils y attachent, ou dans de petits seaux de sapin qu'ils mettent au pied de chaque arbre. Les Paysans de la Franche-Comté, sur-tout vers le Mont-Jura, en font un assez bon commerce ; & c'est pour cela qu'on appelle cette résine *poix de Bourgogne* : elle est extrêmement tenace ; on en employe à faire des emplâtres dessicatifs.

Il y a des poix ou bitumes, dont les uns coulent naturellement des rochers, & les autres surnagent sur les eaux, mais il y en a peu : tels sont de ce nombre le naphthe, le petrole, le bitume d'Auvergne & l'asphalte.

Le *naphthe* & le *petrole* ont la propriété de s'enflammer très-aisément, & même de brûler sous l'eau ; aussi les emploie-t-on dans les feux d'artifice : ils entrent aussi dans la composition de plusieurs remédes, & dans les vernis noirs : on s'en sert encore communément pour goudronner les vaisseaux & les cordages, Dans la Sicile & dans quelques autres endroits, on en brûle dans les lampes pour éclairer. Le naphthe & le petrole sont des espéces d'huiles qui découlent par les fentes de certains rochers qui sont dans le Duché de Modene, & près de Beziers en Languedoc. Il y en a de différentes couleurs ; mais les plus ordinaires sont la blanche & la noire : on ne trouve que de la noire près de Beziers.

Il y a encore une autre sorte de naphthe d'une odeur très-désagréable, qu'on appelle *bitume d'Auvergne*. Il est mou, noir, prenant feu aisément, & ayant beaucoup de ressemblance à de la poix liquide : on en trouve en Auvergne, entre Riom, Montferrand & Clermont, où il sort de terre en abondance ; & dans d'autres Provinces de France.

L'*asphalte*, ou bitume de Judée, est une graisse ou huile noirâtre que les Arabes trouvent surnageant dessus les eaux de la mer morte, & qu'ils recueillent : elle est d'un noir luisant : on s'en sert pour la composition du thériaque, & pour les beaux vernis noirs qui imitent si parfaitement ceux de la Chine.

Il y a aussi une autre espéce d'asphalte, mais c'est une pierre fossile qu'on trouve dans les mines qui sont en Asie dans la vallée de Sydim, & en Suisse dans le Comté de Neufchatel.

Pour tirer la poix des arbres résineux, on les fend en petites branches qu'on jette dans un four dont l'aire est en talus, & qui a deux ouvertures : par l'une on y met le feu, & par l'autre on recueille la poix qui coule sur l'air du four, & qui tombe dans des bassins posés sur le plancher : c'est la fumée épaisse qui rend la poix noire comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix seche, ou en tirer de la suie, comme on fait des encens ; ou encore pour en faire de la *colofane*. On la compose ou de marc de térébenthine distillé, ou de poix-résine fondue plusieurs fois, & jettée autant de fois dans de l'urine ; ce qui occasionne qu'elle perd son odeur, & qu'il y a comme autant de dents de scie, qui sont cause que l'archet, frotté de colofane, sautille & tremble sur les cordes de violon.

La *poix navale* se fait de vieux pins, qui sont presque tous convertis en torches, qu'on arrange en un bucher comme le charbon, & on en tire ainsi la gomme dont on enduit les navires : c'est ce que nos Marins appellent du *brai*, dont les habitans du Nord font leur principal commerce. Quand on y a jetté du suif

& des étoupes ou des vieux cables battus, cela fait le *goudron* dont on poisse les vaisseaux. Le goudron, pour être bon, ne doit point être brûlé ni mêlé d'eau, & sa couleur doit tirer sur le jaune. Le goudron de Wibourg passe pour le meilleur : celui du Mexique n'est bon que pour le bois, il brûle les cordages.

La gomme de genievre vient au printems, & c'est la *sandaraque*, autrement dit *vernis*, dont on se sert pour colorer les ouvrages de menuiserie. Le *vernis d'Ecrivain* se fait de cette sandaraque mise en poudre subtile, dont on frotte le papier avec un pied de lievre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'elle ne s'étende. Le *vernis liquide* se fait aussi de cette gomme, en y ajoutant de l'huile de lin : on en met sur les cartes de géographie & sur les tableaux, pour les conserver & leur donner de l'éclat. Quelques uns appellent ce vernis *gomme arabique* ; mais la vraie gomme arabique découle de l'acacia d'Egypte, en petites larmes blanches, claires & transparentes. Le *vernis de la Chine*, qu'on fait ici pour imiter celui de ce vaste Empire, se fait avec du fromage de Gruyere délayé, de façon qu'il est comme de la glu ; & on y jette un peu de chaux vive, qu'on colore avec du cinabre, si on le veut rouge ; ou avec du noir de fumée, si on le veut noir. Le *vernis doré* dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, est du vernis commun fondu avec l'huile de lin & aloës succotrin, & mis sur des feuilles d'étain ou d'argent. Ce vernis est de couleur brune ; mais lorsqu'il est appliqué sur les feuilles d'étain poli & bruni qu'on met sur les cuirs, la couleur blanche de l'étain qui passe au travers du vernis & qui se mêle avec la sienne, en forme une très-éclatante qui imite parfaitement celle de l'or. Un sçavant Académicien de nos jours a éprouvé que la propolis qu'on trouve dans les ruches des mouches à miel, étant dissoute dans de l'huile de térébenthine ou dans de l'esprit-de-vin, peut être substituée à ce vernis, pour donner une couleur d'or aux feuilles d'étain & d'argent ; & que, si on l'incorpore avec du mastic & de la sandaraque, elle est très-bonne pour faire des cuirs dorés.

La *laque* est encore une espéce de gomme ou résine dure, ordinairement rouge, claire & transparente, dont on fait la cire d'Espagne. La vraie laque se fait aux Indes, par le concours d'une infinité de fourmis aîlées ou de moucherons qui s'amassent sur des petits bâtons gluans, qu'on dispose exprès pour les y attirer, & qu'on ratisse ensuite. Il y a aussi une gomme laque qui dégoutte des arbres. On fait de la fine laque de l'extrait ou de la lie de la cochenille qui sert aux Teinturiers ; & le nom de laque est commun à plusieurs espéces de pâtes seches dont les Peintres se servent.

On appelle aussi laque artificielle une substance colorée qu'on fait en France, & qu'on tire des fleurs ; comme la laque jaune, de la fleur de genêt ; la rouge, du pavot ; la bleue, de l'iris ou de la violette, &c. On tire les teintures de ces fleurs en les faisant distiller plusieurs fois avec de l'eau-de-vie, ou bien en les faisant cuire à feu lent dans une lessive de soude & d'alun : elle sert aux Enlumineurs.

On fait encore la laque artificielle avec du bresil bouilli dans la lessive de cendres de sarment de vigne, en y ajoutant un peu de cochenille & de terra-merita, de l'alun calciné, & un peu d'arsenic qu'on incorpore dans des os de seche pulverisés, dont on fait de petites tablettes, qu'on met sécher sur la carte. Si on la veut fort rouge, on y ajoute du jus de citron ; si on la veut brune, on y met de l'huile de tartre. On en fait aussi avec des tontures d'écarlate bouillies dans la lessive de cendres gravelées, ou de tartre calciné. La laque colombine se fait avec du bresil de Fernambourg trempé dans du vinaigre distillé pendant un

mois, mêlé avec de l'alun, incorporé dans des os de seche. Le marc de la laque colombine fait une belle couleur de pourpre.

La *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter* est composée de gomme laque, de poix résine & de craie : on y ajoute du cinabre broyé pour la cire rouge, du noir de fumée pour la noire, de l'orpin broyé pour la jaune, & d'autres drogues pour les autres couleurs.

Le *ladanum* est une espéce de gomme qui sort des feuilles des cistes. Les boucs & chevres en broutant les feuilles de ces arbrisseaux, fort communs dans les pays chauds, reviennent à l'étable avec la barbe chargée d'une substance grasse, que les Paysans ont soin de ramasser avec des espéces de peignes faits exprès. Ils mettent cette matiere en masse, & l'appelle *ladanum* naturel ou *ladanum* en barbe, parce qu'il est chargé de quelques poils. D'autres font passer des cordes sur les feuilles & sur tout l'arbrisseau : ensuite ils raclent ce que les cordes ont emporté, & en font le *ladanum* qu'ils envoient en petites boules. Le *ladanum* est résineux, de couleur obscure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amollissant aisément. Le meilleur est celui qui est odoriférant, souple à la main, tirant sur le verd. Il est bon pour ramollir, pour digérer, atténuer & résoudre.

L'*encens*, la *myrrhe*, le *benjoin*, le *storax*, &c. sont des gommes étrangeres.

4°. La *gomme* ou *glu* de cerisier & de pommier s'appelle encore *gomme arabique ;* on s'en sert particuliérement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle se seche au soleil, & fait comme des poireaux.

La *glu* artificielle dont on se sert pour prendre des oiseaux & des souris, & pour enduire les seps de vigne qu'on veut garantir des chenilles, se fait avec des écorces de bois de houx qu'on ôte dans le tems de la seve, ou bien avec l'écorce du guy de certains arbres. Nous dirons dans un moment ce que c'est que le guy.

Il y a encore une autre espéce de glu artificielle, qui se fait avec des sebestes: on la nomme glu d'Alexandrie ; mais on n'en apporte point en France : c'est dans le Levant qu'elle se fait.

La meilleure glu est celle d'écorce de houx : il faut la choisir la plus verdâtre & la moins puante qu'il est possible, & celle où il est resté le moins d'eau. Elle se garde long-tems, pourvû qu'on la mette à la cave, & qu'il y ait toujours de l'eau dessus. Il s'en fait beaucoup en Normandie & aux environs d'Orléans.

Il est inutile de donner ici les différentes manieres de faire ces sortes de glus, parce qu'il faudroit les répéter au Tome II, en parlant de la pipée.

Le vrai *sang-de-dragon*, dont on se sert dans les pertes de sang, dans les dyssenteries, pour affermir les dents ébranlées & pour fortifier les gencives, est d'un rouge obscure, & c'est la résine d'un grand arbre nommé dragon, qui croît dans l'Amérique & dans l'Afrique. Le sang-de-dragon contrefait n'est composé que de gommes de cerisiers ou d'amandiers, dissoutes & cuites dans de la teinture de bois de bresil qui leur donne la couleur rouge : il n'est guères en usage que pour les maux externes des chevaux.

Ecarlate, Cochenille, Graine d'Avignon, Gui, Polypode, Noix-de-galle, Agaric, Mousse.

Ce sont encore ici toutes productions qui naissent sur des arbres.

1°. L'*écarlate* ou *vermillon* dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour la teinture & la peinture, & le kermès, qui est d'un si grand usage en Médecine, se font d'une coque ou vessie pleine d'un suc rouge qui se trouve au printems sur les jeunes pousses, & souvent au milieu des feuilles

feuilles d'un arbre rustique, qui est une espéce d'yeuse ou de houx, qu'on appelle *ilex aculeata, cocciglandifera.* Il faut la recueillir bien mûre, & elle n'est bonne que quand elle est nouvelle; encore doit-on, aussi-tôt qu'on en a fait la récolte, en tirer le suc ou la pulpe, ou bien l'arroser de vinaigre, pour tuer les petits insectes qui sont renfermés dedans, & qui la mangeroient & ne laisseroient que la coque. C'est de cette pulpe dont on fait la teinture d'écarlate & le syrop d'alkermès. Celle de Languedoc est plus grosse & d'un rouge plus vif que celle d'Espagne. On la cueille aux mois de Mai & de Juin, & on en trouve beaucoup dans les bruyeres de Provence, de Languedoc, de Roussillon & de Dauphiné. Voyez ce qui a été dit ci-devant de l'écarlate & du kermès, à l'article des chênes, page 763.

Il y a une autre espéce d'écarlate ou coccus, qui sert à teindre en cramoisi, & qu'on appelle *coccus radicum*, pour la distinguer des autres, parce qu'elle se trouve sur les racines de la pimprenelle commune, sur une espéce de renouée, qu'on nomme *polygonum cocciferum*, & sur une espéce de piloselle.

2°. La *cochenille* est une espéce de punaise qui a six pattes, & deux ailes d'une délicatesse si grande, qu'elles ne lui servent point à voler. On trouve quelquefois en France de ces insectes précieux sur les plantes d'artichaux; mais c'est au Mexique qu'ils abondent sur une sorte de figuier, connu en Europe sous le nom de figuier des Indes ou de cochenillier: les feuilles en sont épaisses, un peu épineuses, attachées bout à bout & pleines de suc.

Les personnes qui cultivent cet arbre en Amérique, ont attention, quand les pluies doivent venir, d'en arracher les branches sur lesquelles les cochenilles sont logées, & de les porter dans leurs demeures, où ces insectes croissent & se nourrissent du verd de ces branches. Lorsque la belle saison est venue, ils mettent ces cochenilles sur de la mousse dans des petites corbeilles qu'ils placent sur les cochenillers: ces petits animaux y déposent leurs œufs, & il en naît une quantité prodigieuse de petits, qui sortent de ces corbeilles & se répandent sur toutes les feuilles de l'arbre. Alors on a le soin de ramasser les meres & de les tuer, ainsi que nous le dirons ci-après. Les petits au bout d'environ trois mois qu'ils sont nés, pondent à leur tour, & on leur fait subir le même sort. A l'égard des nouveau-nés qu'on laisse croître sur les arbres, ils y pondent & y ont aussi au bout de trois ou quatre mois des petits; mais, comme la saison des pluies approche dans ce tems-là, on a attention d'enlever les uns & les autres, & de les porter à la maison, où l'on conserve une certaine quantité de ces nouveaux éclos, pour peupler l'année suivante; & on passe tous les autres dans un four modérément chaud, ce qui les fait mourir & les desseche, comme on les voit quand on les apporte à Marseille: les cochenilles sont pour lors d'une couleur de cendre marbrée. On peut encore les faire mourir de deux autres manieres, soit sur des poëles plates, ou bien dans de l'eau chaude, & chacune de ces manieres leur donne une couleur toute différente; car celles qui ont été posées sur les poëles, sont noirâtres & comme brûlées; & celles qui ont été dans l'eau chaude, sont d'un brun roussâtre; mais le dedans des unes & des autres est toujours rouge.

La cochenille s'emploie pour faire l'écarlate par le secours de l'alun, sans quoi elle ne produiroit qu'un rouge obscur. Il y a des Auteurs qui confondent la cochenille avec le vermillon; ils viennent pourtant de deux pays bien éloignés, & de deux volatiles très-dissemblables.

3°. La *graine d'Avignon*, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur-tout pour enluminer les cartes; le jaune, le bleu & le vert; ce n'est que la graine du noir-prun ou ner-prun, arbris-

ſeau qui croît dans les haies, & qu'on appelle autrement bourg-épine, *rhamnus.* Il a les feuilles à peu près ſemblables au poirier, & ſes baies ſont vertes d'abord, & deviennent noires & luiſantes en mûriſſant vers le tems des vendanges. Son fruit eſt mince & fait en bourſe comme le peſon d'un fuſeau : il a au-dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, qui renferme cinq ou ſix grains longuets, triangulaires & plats, qui ſont roux en-dehors, blancs en-dedans, & d'un ſuc obſcur, verdâtre & un peu amer : c'eſt la graine. Dans ſa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *graine d'Avignon :* quand elle eſt plus mûre, elle fait du bleu, & dans ſa maturité elle fait du vert. On la pile, on la fait bouillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des veſſies de porc ou de bœuf ſéchées à la cheminée, & alors on l'appelle *vert-de-veſſie.*

Il y a des perſonnes qui prétendent que la graine d'Avignon ne vient pas du noir-prun, mais d'un arbriſſeau d'une eſpéce toute différente. Voyez ce qui a été dit à ce ſujet, page 790, en parlant du noir-prun.

4°. Le *guy* eſt une excroiſſance en forme de plante qui vient par touffes ou gros bouquets, particuliérement ſur le chêne, hêtre, châtaignier, pommier, poirier & prunier. Les feuilles en ſont vertes l'hiver comme l'été & ont le bout rond. Il donne des graines toutes rondes & de la groſſeur des pois, qui ſont vertes d'abord, mais qui blanchiſſent à meſure qu'elles mûriſſent ; & pour lors elles ſervent de nourriture aux pies & aux groſſes grives, qu'on appelle ordinairement *grives de guy*, leſquelles ſont moins bonnes à manger que les autres eſpéces de grives, quoiqu'elles ſoient plus groſſes.

Le guy affoiblit l'arbre qui le nourrit, & n'eſt bon qu'à faire de la glu ; celui du chêne eſt le meilleur, mais il eſt rare ; & celui du pommier eſt plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunement rude ni farineux. La préparation du guy de chêne eſt de le faire ſécher au four, après qu'on en a tiré le pain ; enſuite le mettre en poudre fort ſubtile, la paſſer au tamis de ſoie, & la garder pour le beſoin. On prétend que le guy de chêne, pourvû qu'il n'ait pas touché à terre, eſt bon contre l'apoplexie, le mal caduc & le vertige.

5°. Le *polypode* de chêne eſt auſſi une excroiſſance en forme de plante, qui reſſemble à la fougere. Il croît à la hauteur d'environ huit pouces ſur les chênes, à l'endroit où les branches ſe fourchent, & prend nourriture du peu de terre qui s'y amaſſe par la pouſſiere que le vent y éleve, humectée de l'eau du ciel qui y croupit. On fait uſage de cette plante en Médecine.

Il y a encore une autre eſpéce de polypode qui vient communément parmi la mouſſe qui couvre le chaperon des vieux murs de campagne ; mais il n'eſt pas, à beaucoup près, ſi eſtimé que celui de chêne.

6°. La *noix-de galle* eſt une excroiſſance qui ſe trouve particuliérement ſur le chêne rouvre : c'eſt elle qui fait la grande noirceur de l'encre. Les Teinturiers & les Chymiſtes en font auſſi une grande conſommation. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné, de Gaſcogne & de Provence ; mais elles ſont légeres, unies, polies & liſſes, tirant ordinairement ſur la couleur rouge. Les meilleures noix-de-galle viennent d'Alep, d'où on les nomme *alepines* & non pas à l'épine ; elles ſont épineuſes, bien plus peſantes & plus cheres que celles de France : il y en a de noires, de blanchâtres & de verdâtres.

On croyoit autrefois que la noix-de-galle étoit un fruit que le chêne produiſoit ; mais, à préſent, on tient pour certain que ce n'eſt, comme on vient de le dire, qu'une excroiſſance occaſionnée par une eſpéce de mouche, d'une très-belle couleur, bleue & verte, qui perce le milieu d'une feuille du chêne, & même très-communément un jeune bouton juſqu'à la moelle, avec un petit outil qu'elle

tient de la nature. Le trou fait, elle y répand une liqueur qu'elle tire de son corps, & ensuite y dépose son œuf. Alors la seve de l'arbre, dont le cours est dérangé par ce trou, & qui fermente avec la liqueur de la mouche, entr'ouvre l'œuf, sort au-dehors du trou, s'enfle & se dilate, étant poussée par les bulles d'air, qui passent au travers des pores de l'écorce, & qui se joignent à elle. Cette seve, se trouvant ainsi chassée au-dehors, prend une forme ronde, se seche à l'air, végete & grossit comme le reste de l'arbre, & voilà la noix-de-galle formée. A l'égard de l'œuf que la mouche a pondu, & qui est renfermé dans le centre de cette noix, il en éclot un ver, qui se nourrit de la substance encore molle du dedans de cette excroissance : peu de tems après, de ver qu'il est, il se transforme en nymphe, & ensuite en mouche, qui perce la noix-de-galle & s'envole.

On trouve fort souvent dans la noix-de-galle, lorsque la mouche en est sortie, une petite arraignée qui vient s'y loger : elle file, au-dedans & aux environs, une toile où se prennent de petits insectes qui lui servent de nourriture. Cette mouche & cette arraignée ont occasionné bien des fables de la part des anciens.

On observe des excroissances semblables sur plusieurs arbres, entr'autres sur le peuplier, le platane, le saule, le buis, le lierre : elles viennent toutes de la piqûre d'insectes. On voit encore dans les gousses ou siliques du térébinthe, & dans les petites vessies ou gousses du lentisque, une quantité de moucherons bien formés, & à l'aide du microscope, une poussiere animée comme des petits vers, sans que l'écorce de ces gousses ou siliques soit ouverte en aucune maniere. On trouve aussi tous les jours des insectes dans les fruits & dans les noisettes, quoiqu'il n'y ait aucuns trous, ni aux fruits, ni aux noisettes : ces insectes proviennent tous d'œufs qui ont été déposés dans le tems que le fruit étoit encore tendre ; & les trous se sont rebouchés par l'épanchement que la seve de l'arbre a fait à mesure que la gousse, le fruit & la noisette ont grossi.

La noix-de-galle a des effets particuliers : par exemple, pour connoître s'il y a du vitriol ou du fer dans quelque matiere, comme dans les eaux minérales ; c'est d'y verser de la teinture de noix-de-galle ; car, s'il en résulte une couleur noire, c'est un indice de vitriol ; le vitriol ayant pour base, du fer mêlangé de beaucoup d'acides.

7°. L'*agaric* est une excroissance qui naît verte, qui croît comme un potiron, & qui blanchit en mûrissant sur le tronc & les grosses branches de différens arbres quand ils sont vieux, principalement sur les sapins, les mélezes, cédres, noyers, & sur la plûpart des arbres à gland : il est blanc ou jaunâtre ; il sent bon & revient la nuit sur ces arbres. Il sert dans la Médecine, sur-tout pour faire la thériaque, & encore plus aux Teinturiers pour teindre en noir, & pour relever l'éclat de l'écarlate. Il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant ; le tout est de le bien connoître : ses bonnes marques sont qu'il soit blanc, léger, grand, friable, d'une odeur pénétrante & bien amer.

8°. La *mousse* est une espéce de plante, qui vient sur les arbres, qui y pousse une infinité de petites racines & de petites branches, qui sont souvent la cause du dépérissement des arbres, & même de leur mort, quand elle les couvre d'un bout à l'autre ; parce qu'alors les pores de l'écorce étant bouchés, ces arbres sont hors d'état de respirer, & l'air n'agissant plus sur eux, ils ne peuvent plus espérer de seve. Les arbres qui y sont les plus sujets, sont le chêne, le sapin, le tremble, le pommier & le poirier. La mousse, qui tire sur le noir, n'est point estimée ; mais la blanche est odorante & bonne : elle sert aux Verriers & aux Salpêtriers ; les Matelots & Mariniers l'emploient pour calfater & calfeutrer, & les Gantiers-Parfumeurs, pour faire de bonne poudre à poudrer : on s'en sert encore pour encaisser des fruits, & pour la donner aux oiseaux, qu'on met couver en cages

& cabanes : elle entre aussi dans la Médecine, & elle y est connue sous le nom d'*usnée :* comme elle est astringente, on en fait usage dans l'hémorrhagie & dans le dévoiement.

On tire aussi de dessus les pierres, & les rochers des montagnes, une petite mousse ou croûte qui s'y forme, & qui, étant apprêtée avec de la chaux & de l'urine, fait une drogue propre pour la teinture : on l'appelle *orseille*, *orchel* ou *ursole*. Il en vient beaucoup de Lyon, d'Auvergne, de Nismes, de Montpellier, de Galarques en Languedoc, de Genes, & des Canaries. La *perelle* est de même une espéce de terre, de l'épaisseur d'une piéce de vingt-quatre sols, que les Paysans d'Auvergne vont ratisser, avec des instrumens de fer, sur les rochers où elle se reproduit bien vîte, & ils font de cette terre, une autre sorte d'orseille en pâte, inférieure à la véritable, qui vient des Canaries ; mais elle n'est pas de durée.

On trouve souvent, après les pluies, dans les prés & sur les terres seches, une espéce de gelée claire, quelquefois verdâtre, tremblante, lorsqu'elle est fraîche, & qu'on appelle *nostoch*. Elle est produite de la terre, & y tient par une ou plusieurs racines, fort déliées : cette membrane s'étend & se conserve, tant que le tems est humide. Si on laisse fermenter cette espéce de plante dans un vaisseau fermé, elle se résoud en une liqueur assez puante, qui, au bout de vingt jours est rouge, dix autres jours après, elle devient bleue. Les Paysans d'Allemagne s'en servent pour faire venir les cheveux. On croit le nostoch excellent pour les cancers & les ulceres. Les Chymistes en font grand cas.

Après avoir parcouru les productions, qui sont des sujets peu ordinaires que la nature présente à notre économie champêtre, venons à ceux où l'industrie de l'homme a plus de part ; ne fût-ce que pour enseigner à avoir chez soi toutes ces commodités, & à mettre tout à profit.

Moulins, Verre, Papier & Encre.

C'est au Maître à prendre prudemment son parti sur les établissemens extraordinaires qu'il peut faire sur son fonds, soit pour se procurer un débouchement heureux de tout ce qui s'y trouve, soit pour profiter des situations avantageuses.

Les *moulins* sont d'un produit journalier, & il y a de l'économie à en bâtir, quand on a des bois de futaie en sa disposition, & quand on est dans un lieu où la mouture est considérable, & le débit des farines assuré : mais les moulins sont un genre de bien incommode, à cause de l'insolvabilité ordinaire des Meûniers, & des réparations usuelles, qui emportent un bon tiers du revenu.

Cependant il y a des moulins de bien des sortes, & pour quantité d'usages différens.

Pour les grains, les moulins à eau ont succédé aux meules que les Anciens faisoient tourner par des esclaves ou par des ânes. Ils sont appellés moulins à arche dans les anciennes Ordonnances, parce qu'on les bâtissoit sur des arches. Nous les nommons moulins *à volets*, lorsque l'eau passe par-dessous ; & moulins *à auges* ou *à godets*, lorsqu'elle vient par-dessus. L'invention des moulins à nef est dûe au fameux Belisaire, qui, par leur moyen, soutint le siége de Rome pendant un an, contre Vitiges, Roi des Goths.

Les moulins à vent ont été inventés en Asie par nécessité, faute d'eau : le modéle en fut apporté en Europe, du tems des Croisades ; & c'est de-là que les fers des moulins ont tant entré dans les armoiries : les Seigneurs, particuliérement en Flandre, en ont chargé leurs écus, pour marquer leur droit de bannalité sur les moulins qu'ils établissoient. Il faut cent quatre aunes de toile ou de treillis, pour vêtir un moulin à vent ; & on ne doit jamais permettre qu'il soit inha-

bité, parce qu'il ne faut souvent qu'un ouragan pour le culbuter, quand il n'est pas tourné au vent.

Pour sçavoir le détail des piéces, &toute la structure d'un moulin, voyez la nouvelle Edition de la Charpenterie de Jousse, & le Traité des Bois de Caron.

Les *moulins à huile* servent à casser les noix, les olives, la seine, la navette, & autres choses, dont on exprime le suc, pour en faire de l'huile : de même que les *moulins à sucre*, servent à froisser les cannes du sucre.

Les *moulins à foulon* font lever des maillets de bois qui foulent les draps; & les *moulins à toiles*, qui leur sont assez semblables, servent à dégorger les toiles, qui ont été égayées, en sortant de la lessive.

Les *moulins à tan* servent à réduire le tan en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus.

Le *moulin à papier* a plusieurs martinets, qui battent les drapeaux, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en par[illegible], si menues, qu'elles sont une espéce de pâte.

Les *moulins à scie* serve[illegible] scier des planches; *les moulins à forge*, à lever un marteau très-lourd, pour battre le fer & le cuivre. Il y a aussi des *moulins pour élever des eaux*, vuider des batardeaux, sécher des marais, &c. soit par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit à Versailles & en Hollande : des *moulins à poudre à canon*, comme à Essone & à Verdun : d'autres pour forer, c'est-à-dire, trouer les canons des armes à feu, comme à Cône; & d'autres à faire des lames d'épées, comme à Vienne.

II. Les *manufactures de verres* consument beaucoup de bois; & quand on l'a à bon marché, les verreries sont d'un produit considérable, sur-tout à présent, que les glaces & les grands vitrages ont plus de vogue que jamais.

Il y a des verreries où l'on ne fait que des glaces & des verres objectifs, comme à Cherbourg & à Saint-Gobin.

Dans ce que nous nommons grosses verreries, on ne fait que les verres de Lorraine & les verres de France.

Nous appellons verres de Lorraine, des piéces de verres longues, quarrées, & un peu étroites en bas, sans nœud au milieu, parce qu'on les coule sur le sable. Ces tables de verre se font en Lorraine & à Nevers. On les vend au ballot ou ballon, qui contient vingt-cinq liens, & le lien, six tables de verre blanc; chaque table a deux pieds & demi de verre en quarré, ou environ; le verre en est plus vert, & moins estimé que celui de France. Quand le verre est de couleur, il n'y a que douze liens & demi au ballot, & trois tables à chaque lien. Il ne se fait de verre de couleur qu'en tables.

Le verre de France est plus blanc, & se fabrique dans les forêts de Normandie. Il y a douze grosses verreries dans cette Province : le Comté d'Eu seul en a actuellement quatre grosses & deux petites. On façonne le verre de France, par piéces rondes, qui ont un nœud ou œil de bœuf au milieu, parce qu'elles se souflent au bout d'une sarbacanne de fer. Chaque plat (c'est ainsi qu'on appelle ces piéces de verres rondes) est d'environ deux pieds & demi de diametre : on les vend à somme ou panier, & il y a vingt-quatre plats au panier.

Le verre de Lorraine sert pour les carrosses, & celui de France pour les vitres. Quoique l'invention du verre soit très-ancienne, l'art de l'employer aux vitres est des derniers siécles. Les Vitriers appellent verre *casilleux*, celui qui se casse en plusieurs morceaux, quand on y applique le diamant, pour le couper; & cela vient de ce qu'on ne l'a point laissé assez recuire au fourneau, où le Fabriquant le met, après qu'il est tourné.

On fait dans les petites verreries, les verres à boire, les carafons, quantité d'autres menus ouvrages, & de la verroterie de toutes couleurs, dont il se fait

un grand commerce avec les Sauvages, sur-tout en Afrique. Les bouteilles se fabriquent dans les grosses verreries, comme dans les petites.

Le verre se fait avec des cailloux blancs & reluisans, avec du sable blanc, bien lavé, & avec du sel alkali, des cendres de l'algue-marine ou de la soude: celles de fougere font le verre commun. Le beau verre se fait avec des crystaux de roche, ou avec la soude du Levant, du sable blanc, & un peu de manganese, pour ôter le verdâtre de la soude: si on en mettoit beaucoup, il seroit d'un rouge de pourpre. Le tout se fond dans des pots bien cuits, & exposés au milieu d'un feu de réverbere très-violent. Ces pots sont d'une terre extrêmement ténace, qui ne se trouve qu'à la Beliere, en Bray.

L'écume du verre, qui surnage dans les creusets où la matiere est en fusion, s'appelle *anatron;* & elle est bonne pour les pigeons, & pour l'engrais des brebis: elle approche du sel marin.

On appelle du *groisil*, tous les morceaux de [illegible] rompus: on les reprend dans les verreries, pour les rejetter dans les creusets, & en faire de nouveau verre.

L'or est le chef-d'œuvre de la nature, & le verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire, par le moyen du feu; car tous les métaux, à force de feu, se tournent enfin en verre, même la terre, comme on le voit aux briques, qui se vitrifient, quand elles sont trop cuites; & toute vitrification se fait par un sel, qui est le fondant d'une terre. Cependant tous les métaux, réduits en verre, reprennent leur forme métallique par le feu, composé d'une matiere grasse ou huileuse.

Ce qui rend le verre transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres; & par cette raison, les Modernes assurent qu'on n'a jamais eu, ni pu avoir le secret de le rendre *malléable*, à cause qu'il perdroit sa diaphanéïté & l'arrangement de ses pores, s'il obéissoit au marteau.

On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin. Si on n'en a point, on prend une verge de fer, rougie au feu, & on la pose contre le verre que l'on veut couper, en mouillant seulement le bout du doigt avec de la salive, que l'on met sur l'endroit que la verge a touché; il s'y forme une langue, c'est-à-dire, une fente que l'on conduit où l'on veut, avec la verge rouge, & on coupe ainsi le verre de telle figure qu'on souhaite; car il se casse net à l'endroit humecté.

Maniere de couper le col d'un vaisseau de verre ou de terre. Il n'y a qu'à enduire de térébenthine ou de soufre, une ficelle, & ensuite l'appliquer autour de l'endroit qu'on veut couper, puis allumer cette ficelle; & quand la flamme aura bien échauffé cet endroit, y appliquer un linge mouillé: aussi-tôt ce col se casse, & se trouve coupé à l'endroit où la ficelle a été appliquée.

III. *Papier.* Les Anciens ont écrit d'abord sur des feuilles de palmier, puis sur des écorces d'arbres, d'où vient le mot de *liber;* après cela sur des tablettes enduites de cire, où l'on imprimoit les caracteres avec un poinçon, qui avoit un bout aigu, pour écrire, & l'autre plat, pour effacer; enfin on introduisit l'usage du papier d'Egypte. C'étoient des feuilles propres à écrire, faites de l'écorce de la plante, nommée *papyrus* ou *biblus*, qui pousse quantité de tiges triangulaires, hautes de six ou sept coudées. Le *parchemin* (*pergamenum à Pergamis*) & le *velin*, étoient aussi en usage, même avant Alexandre.

Dans les endroits où il y a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on établit des papeteries qui sont d'un grand rapport. On y fait le papier avec de vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramassent dans les rues, & quêtent pour du fruit, dans les villages: on les blanchit, & on les hache si menus, à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'est plus qu'une pâte:

on la délaye ensuite dans des cuves, avec beaucoup d'eau nette & tiéde, & on en fait une bouillie très-claire; puis on prend un moule ou chassis, fait de fil d'archal bien délié, on le trempe dans la cuve, & on enleve de cette bouillie, qui s'égoutte au travers, & qui prend aussi-tôt assez de consistance, pour être renversée dessus une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'un pareil morceau d'étoffe, afin d'y mettre une autre feuille de papier dessus, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante à pouvoir être transportée sous une presse, pour en faire sortir l'eau. Après quoi on les retire de la presse, on sépare les feuilles de papier, d'avec le morceau d'étoffe, & on les remet une seconde fois à la presse, empilées les unes sur les autres, pour leur faire entiérement jetter toute leur eau, & les bien unir; ensuite on les étend sur des cordes, où elles se sechent parfaitement.

Quand le papier est bien sec, on le colle: pour cela on prend des rognures & raclures de parchemin, qu'on met dans une chaudiere, sur un grand feu; on y jette de la couprose blanche, en poudre, puis on fait bouillir pendant seize heures le tout, & on le passe au travers d'une chausse. La colle étant faite, on prend plusieurs feuilles de papier à-la-fois, on les passe dans cette colle, & on les porte à la presse; ensuite on sépare chaque feuille, on les met sécher sur les cordes, & on les porte encore sous la presse; après quoi on les lisse, avec une pierre frottée légérement d'un peu de graisse de mouton, ayant soin d'ôter les feuilles qui sont cassées ou mal fabriquées: ensuite on les compte par vingt-cinq, ce qui fait une main, & on les plie; puis on porte ces mains sous la presse, on les ébarbe, & on les met par vingtaine, ce qui forme une rame, qu'on enveloppe de maculature ou carton gris, & qu'on lie avec une petite corde; après on porte ces rames sous la presse. On colle le papier plus ou moins, suivant l'usage auquel on le destine. Le papier à écrire, par exemple, afin qu'il ne boive point, se colle davantage que le papier pour l'impression.

Le papier fluant est celui qui n'a point été collé. Le papier brouillard, qui n'est pas collé, boit, & sert à filtrer les liqueurs, à envelopper la chandelle, & autres marchandises.

Le papier marbré se fait, en appliquant une feuille de papier sur de l'eau, où l'on a jetté plusieurs couleurs, détrempées avec de l'huile, ou du fiel de bœuf cela en empêche le mêlange; &, suivant les dispositions qu'on leur donne, avec un peigne, on fait les ondes & les panaches.

Les chassis de papier huilé sont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le verre. Pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb, broyé à l'eau; quand il sera sec, rebroyez-le à l'huile, & enduisez-en le papier; mêlez-y un peu d'huile grasse, & appliquez-en deux couches, pour qu'il résiste mieux à la pluie.

IV. *Encre à écrire.* Pour faire de très-bonne encre, on prend quatre pintes de vin blanc, une livre de noix-de-galle, qu'il faut concasser, (la petite est pesante, & est la meilleure,) une demi-livre de vitriol romain, un quarteron d'alun de-roche, & une once de gomme arabique concassée: on laisse infuser le tout pendant huit jours, au grand soleil de l'été, ou sur de la cendre chaude, dans une autre saison, dans un grand pot à olives, de verre, observant d'agiter cette composition deux ou trois fois par jour, de bien boucher le pot, & qu'il y ait un tiers de vuide, pour la fermentation des esprits: ce tems passé, on retire le pot, on l'agite pour une derniere fois, & on le laisse reposer un mois ou davantage, si on le souhaite, pour que l'encre s'épure, & dépose toute sa grossiéreté sur le marc; après on la verse par inclination, dans un autre vaisseau, pour la conserver.

On pourra remettre sur ce marc, deux pintes de nouveau vin, eau ou biere,

que l'on placera au soleil, ou sur de la cendre chaude, comme ci-dessus, en l'agitant, comme il a été dit; ce qui fera encore de bonne encre, pour les écritures ordinaires de la maison, réservant la premiere, pour les écritures importantes.

Pour faire l'encre perpétuelle, prenez du vin, trois pots; vitriol, six onces; alun de roche, six onces; sucre candi, trois onces; noix-de-galle alepines, les plus pesantes & les moins trouées, trois livres; concassez les galles en trois ou quatre morceaux, mettez le tout dans une bouteille, qui ait le cul large; brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chauffer au feu ni au soleil; & à mesure que vous prendrez de cette encre, remettez autant de vin dans la bouteille. On ne doit pourtant pas en prendre beaucoup à-la-fois, sur ces trois pots: il suffit d'en ôter tout au plus un demi-septier, & il n'y faut remettre qu'un demi-septier de vin au plus, trois ou quatre jours après: pour laisser agir la fermentation qui s'y fait, on n'en doit prendre que toutes les semaines.

Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Lorsqu'elle est trop blanche, ajoutez-y de la noix-de-galle ou du vitriol, pour la rendre noire: si elle ne coule pas assez, mettez-y de l'alun; & si elle coule trop, mettez-y de la gomme. Le sucre candi la rend luisante.

Pour faire une écriture qui ne paroîtra point, & qui paroîtra, disparoîtra, & reparoîtra quand vous voudrez. 1°. Faites fondre un peu de vitriol blanc ou vert, dans de l'eau, & écrivez avec cette dissolution, l'écriture ne paroîtra point. 2°. Frottez-la avec un peu de coton, imbibé de décoction de noix-de-galle, elle paroîtra. 3°. Imbibez un autre petit morceau de coton d'esprit de vitriol, passez-le légérement dessus l'encre, elle disparoîtra. 4°. Enfin frottez-la avec un autre petit morceau de coton, imbibé d'huile de tartre, faite par défaillance, l'écriture reparoîtra, mais d'une couleur jaunâtre.

Si l'on jette de la dissolution de vitriol, ou du vitriol en poudre, dans une forte décoction de roses seches, il se fera de l'encre aussi noire que la commune: si l'on y verse quelques gouttes d'esprit de vitriol, cette encre deviendra rouge; si l'on y ajoute un peu d'esprit volatil de sel ammoniac, elle deviendra grise.

La rose seche, le bois d'Inde, & autres choses, peuvent servir à faire de l'encre, au défaut de noix-de-galle.

Savons, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâté.

1°. On donne aux *savons* différens noms, suivant leur pays. Celui d'Alicant passe pour le meilleur: le Carthagene vient ensuite; le véritable Marseille tient la troisiéme place; & enfin celui de Toulon, qu'on appelle faussement savon de Genes: il est pourtant plus estimé que celui qu'on fait à Paris & autres endroits de la France. Le savon blanc est dur & solide, & il ne sert guères que pour dégraisser & blanchir le linge. Le noir est mou, & il y en a de deux sortes: l'un noir ou brun; on le fait à Amiens, & autres lieux de Picardie, avec des fèces d'huile à brûler, de la potée, & de l'eau de chaux: l'autre, qui est vert, se fait en Hollande, avec de l'huile de chenevi. Les Bonnetiers consomment beaucoup de savon noir ou vert, pour dégraisser leurs laines, & les Dégraisseurs, pour nettoyer les habits: il sert aussi à blanchir, mais moins que le blanc.

Pour faire le savon blanc, prenez deux cens livres de cendres de soude ou de chêne, & dix livres de chaux vive, en pierres; éteignez la chaux à demi, & quand elle ne fumera plus, & qu'elle sera en poudre, mêlez-la bien avec la soude, en remuant avec une grande spatule de bois: mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par-dessus, qui surnagera de deux bons seaux; bouchez le tonneau, & après quatre heures de repos, ôtez l'eau avec quelque

quelque vaisseau, sur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'osier, pour ne point emporter les cendres de votre composition : bouchez cette premiere eau, & mettez-la à part, afin de ne la pas confondre avec les suivantes. En même tems, remettez de nouvelle eau dans votre tonneau, & vuidez-le au bout de cinq heures : mettez aussi à part cette seconde eau, puis rechargez, & vuidez le tonneau de la même maniere, jusqu'à quatre fois.

Ensuite, quand vous voudrez faire votre savon, vous ferez fondre, à feu lent, deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf ; & aussi-tôt qu'il sera fondu, vous verserez dans la chaudiere un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à ce que le savon soit en pâte, alors vous le nourrirez peu-à-peu de votre eau premiere, en en versant un seau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toujours un assez grand feu : quand vous aurez versé toute votre eau premiere & seconde, à la réserve d'un seau de la premiere, qu'il faut garder, vous verserez aussi peu-à-peu, de demi-heure en demi-heure, un seau des eaux troisiéme & quatriéme, jusqu'à ce que vous voyiez, qu'en tirant de votre savon sur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets : pour lors vous y jetterez le seau d'eau premiere, que vous aurez réservé, afin qu'il s'épaississe mieux : un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y mettrez de l'alun de roche, deux onces sur douze livres de suif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot, avec un peu de la seconde ou troisiéme eau ; & le tout bien incorporé, vous tirerez votre suif dans des caisses, que vous frotterez auparavant d'huile d'olives : vous le laisserez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier pesant de savon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doses ci-dessus.

On fait de la même maniere le savon d'huile d'olives, au lieu de suif, le tout en même poids : mais on ne tire que trois eaux du tonneau, au lieu de quatre ; & l'huile ayant été sur le feu, avec un seau de la seconde eau, & autant de la premiere, elle se forme en pâte, & jette le savon, comme fait la chaux : on commence alors à le nourrir, en lui distribuant peu-à-peu les trois eaux, à la réserve de deux seaux de la premiere : quand tout le reste de l'eau est consommé, on prend dix livres d'amydon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troisiéme, on le jette, & on le détrempe dans les deux seaux d'eau premiere, puis on verse cette eau sur l'huile, aussi peu-à-peu, jusqu'à ce que le savon soit cuit ; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caisses : on y trouve cinq cens livres de savon.

Dans les lieux où l'on fait le savon, les Chirurgiens font évaporer l'eau de soude ; & ils se servent du sel qui reste au fond, pour faire leurs *pierres caustiques* : mais celles qui se font de cendres gravelées, sont beaucoup plus fortes.

2°. *Savonnettes.* Prenez six livres de savon de Genes, coupez-le bien mince ; faites-le sécher à l'air, puis mettez-le dans une terrine, arrosez-le d'eau de lavande ; & quand il sera amolli, pilez-le dans un mortier, si bien qu'il ne reste aucuns grumeaux : ensuite prenez deux livres d'amydon, & si vous voulez, une demi-livre de blanc de ceruse, & autant de blanc de Troyes, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de lavande ; vous y ajouterez une poignée de sel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le savon, pilerez le tout ensemble, & quand la pâte sera faite, vous roulerez vos savonnettes : si la pâte est trop liquide, laissez-la reposer, pour qu'elle ait le tems de se raffermir.

3°. *Poudre à poudrer.* Le corps de toutes les poudres est ordinairement d'amydon le plus blanc, le plus sec & le plus fin : il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la poudre purgée, versez un demi-septier d'eau-de-vie, sur

cinq ou six livres d'amydon, mêlez-les bien, laissez-les sécher, puis pilez-les au mortier, & les passez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'iris, qui est une racine qui sent naturellement la violette : on choisit les plus blanches & les moins piquées, & pour qu'elles se mettent bien en poudre, on ne les pile que l'été, & on les sasse bien fin. On y mêle aussi du bois vermoulu ou pourri, des os desséchés ou brûlés, jusqu'à blancheur, qu'on passe par un sac de cris délié, après qu'on les a bien pilés.

La *poudre grise* se fait du marc de la poudre blanche, mêlé, & battu avec un peu d'amydon, d'ocre jaune, & de charbon de bois blanc ou de braise.

On fait aussi de la poudre de féves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine ; elle ne prend pas d'autre odeur que l'iris.

On fait encore de la poudre de mousse ; mais il faut prendre celle qui croît sur les branches des vieux chênes, qui est presque blanche, & faite en feuilles, & non pas celle qui croît aux pieds des arbres : on la met tremper dans de l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime, & on la change d'eau plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit nette ; & l'ayant bien exprimée, pour la derniere fois, on la fait sécher sur des toiles au soleil : quand elle est bien seche, & qu'elle a perdu son odeur sauvagine, on en emplit un mortier, on l'arrose d'un verre d'eau, & on la pile ; elle se réduit en miettes, qu'on fait sécher de nouveau au soleil, puis on la repile ; & pour lors, elle se réduit aisément en poudre, qu'on passe au tamis, si fine qu'on veut. C'est ce qu'on appelle poudre de cypre.

4°. *Pâte d'amande liquide.* Pelez, à l'eau chaude, une livre d'amandes ameres, laissez-les sécher, puis pilez-les un peu long-tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte, & empêcher qu'elles ne se tournent en huile : ensuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper ; puis mettez ensemble, dans le mortier, la pâte d'amandes & celle de pain ; pilez-les en y versant du lait peu-à-peu, & remuant toujours pour délayer la pâte : après quoi mettez-y jusqu'à trois chopines de lait ; versez le tout dans un chaudron, & le mettez sur le feu pour le faire bouillir, en remuant & retournant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit cuite & qu'elle s'épaississe ; ce qui ira environ à une heure.

Pâte seche. Pelez de même & pilez quatre onces d'amandes ameres, puis versez-y un filet de vinaigre, pour qu'elles ne tournent point en huile ; ensuite mettez-y deux gros de storax en poudre très-fine, deux onces de miel blanc, & deux jaunes d'œufs durs : pilez & mêlez bien le tout ensemble ; & si la pâte est trop épaisse, jettez-y un peu plus de vinaigre. L'usage de cette pâte est d'en prendre un peu & de s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *colle-forte* se fait avec des pieds, cuir & cornes de bœuf, qu'on fait macérer quelque tems, puis bouillir jusqu'à ce que la chair devienne liquide : alors on la passe à travers un gros linge, & on la jette sur une pierre plate où elle se congele ; ensuite on la coupe par morceaux que l'on fait sécher sur des claies au soleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux *corne de cerf* : on peut en faire du cuir de toutes sortes de bêtes à quatre pieds ; mais la meilleure est celle du taureau. Elle est blanche & claire, & elle sert principalement aux Menuisiers pour coller leurs bois, les ornemens de gros carton, &c. Elle est bonne détrempée dans du vinaigre, contre les démangeaisons, la grattelle, les feux volages qui sont sur le cuir, & aux plaies.

On fait aussi de la colle-forte avec des rognures de peaux de gants & de parche-

min : on l'appelle *colle à détrempe*, parce qu'elle sert principalement pour peindre à détrempe; mais il est défendu à la plûpart des Artisans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir. Une livre de rognures de gants trempée quelque tems dans l'eau, puis mise dans douze pintes qu'on fait bouillir sur le feu jusqu'à ce que le tout soit réduit à deux pintes, donne de bonne colle qu'on doit passer par un linge pour voir si elle est assez forte, & si, étant congelée, elle est ferme sous la main.

La *bature* ou *colle à miel* que les Doreurs emploient, n'est qu'un mêlange de miel, d'eau de colle & d'un peu de vinaigre, qui sert à faire couler le miel, & qu'on détrempe bien ensemble.

La *colle de poisson* se fait des dépouilles de poissons cétacés, comme baleines, belluges & autres : on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & généralement toutes les parties musculeuses : on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans de l'eau chaude, puis on les fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient fondus & réduits en colle : ensuite on la fait sécher, on l'étend comme du parchemin, & avant que d'être entiérement seche, on la roule en cordons qu'il est nécessaire de garder dans des boëtes, parce qu'elle s'humecte & se gâte à l'air. Celle qui est blanche, claire, sans odeur & en petits cordons, est la meilleure; & celle qui est en gros cordons, est ordinairement jaune, seche, & de mauvaise odeur. Cette colle, que quelques-uns appellent aussi *vibrat*, est bonne à plusieurs usages, comme à donner du lustre aux rubans de soie, à blanchir les gazes, à contrefaire les perles fines, & particuliérement à éclaircir le vin; car elle s'étend & se fond dans le tonneau, & forme sur la superficie du vin, une peau, qui, en se précipitant, entraîne avec elle toutes les parties grossieres du vin & le clarifie : cette colle au reste n'a rien de mauvais. Les cétacés & autres gros poissons, des dépouilles desquels on fait la colle-forte, sont très-communs dans la mere de Moscovie; c'est de-là que les Hollandois nous apportent quantité de cette colle : mais on peut en faire de toutes sortes de poissons gluans, comme la morue. Du moins, *pour avoir une colle qui ne déféra ni à l'eau, ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une morue à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajouter de l'eau où la morue aura été cuite, & passer le tout par un linge.

La *colle commune*, qu'on appelle colle de Relieurs, parce qu'ils s'en servent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, se fait avec de la fleur de farine de bled détrempée & cuite avec de l'eau : elle sert aussi aux Imagers, Cordonniers, Selliers & Vitriers. La colle faite de farine de bled noir tient mieux que celle de froment. Les Turcs font cette colle encore meilleure avec la racine de la plante nommée *condrille* : elle a moins de corps, & les vers ne s'y engendrent point.

Colle à pierres. Les Marbriers appellent ainsi une espéce de mastic dont ils se servent pour rejoindre les marbres cassés ou écornés. Ils la composent ordinairement de poudre de marbre bien broyé, de colle-forte & de poix, en y ajoutant quelque couleur semblable à celle des piéces qu'ils veulent rejoindre.

Recette pour dépiler.

On prend deux onces de chaux vive & une demi-once d'orpiment, on écrase ces drogues, & on les fait bouillir dans un pot de terre, avec une pinte ou environ de lessive. Il faut observer de laisser bouillir la composition, *donec immissa pluma depiletur*. Ensuite on applique cette composition sur la partie dont on veut enlever le poil, avec cette précaution de ne l'y laisser qu'un quart-d'heure; après

on lave la partie avec de l'eau chaude & on la lessive. De peur de se brûler, il est bon d'en essayer sur la partie du corps où la peau se trouve plus ferme, comme aux jambes, par exemple, & d'en employer en petite quantité. Quand on aura fait l'essai, on sera plus certain de l'opération.

Si la drogue n'opere point au bout d'un quart-d'heure, c'est une marque qu'elle est trop foible, & en ce cas on la fera bouillir plus long-tems au feu : mais si au contraire, elle agissoit trop promptement, jusqu'à élever des pustules sur la peau & y causer des ulceres, alors la composition seroit trop forte, & il suffira d'y ajouter une certaine quantité d'eau chaude, pour l'affoiblir sans la remettre sur le feu.

Autre recette. On prend deux onces d'orviétan, une once de chaux vive, une demi-once de jusquiame, une dragme & demie de gomme de lierre, deux scrupules d'osium, une demi-once de semence de psillium, & on fait cuire le tout dans un pot, avec deux livres de lessive de cendre de sarment.

Maniere de reblanchir les Blondes & les Dentelles.

On débâtit les blondes ou dentelles tout de leur long, on les repasse bien uni, après quoi on les plie l'une sur l'autre, comme on plie la dentelle en piéces, & on les bâtit au pied & au picot : ensuite on les laisse tremper dans de l'huile d'olive, pendant vingt-quatre heures, on les met dans un sac de linge blanc, proportionné au volume des blondes ou dentelles, & on fait une eau de savon un peu plus forte, que pour le linge. Quand le savonnage bout, on y jette le sac de blondes, on l'y laisse pendant un quart-d'heure, au bout duquel on rince bien les blondes ou dentelles empaquetées. Le premier savonnage & rinçage fini, on réitere l'un & l'autre, puis on fait fondre de l'amydon blanc sans le cuire, & on y trempe le sac de blondes ; ensuite on débâtit le sac, & on en repasse les blondes ou dentelles, à mesure qu'on les en retire.

Maniere de reblanchir les Bas & les Gants de soie lorsqu'ils sont roux.

On met un réchaud de feu sous le dos d'une chaise renversée, & on le couvre d'un linge peu épais. Les bas ou gants ayant été bien savonnés, & étant mouillés au point qu'on tord le linge, on les pose sur le linge qui couvre le dos de la chaise, sous laquelle est le réchaud, & on les couvre exactement d'un autre linge ; puis on jette aussi-tôt de la poudre de soufre bien écrasé dans le feu du réchaud ; & la fumée du soufre, en transpirant à travers des deux linges, noircit le dessous du premier, & déroussit les bas ou gants qu'on repasse ensuite à l'envers.

CHAPITRE VI.

DES DROITS CHAMPESTRES,

Comme Droits de Fief & de Justice, Moulins, Bannalités, Champarts, Corvées, Droits d'Usages & Communes, Taille, &c.

PARMI ces droits, il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage ; il y en a d'utiles, comme les censives, les lods & ventes ; il y en a de publics, c'est-à-dire d'établis par la Coutume du lieu ; & il y en a de particuliers.

Droits de Fief.

Ils sont différens, suivant les cas & les Coutumes qui les réglent. Comme ils sont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalousie plus noble & plus autorisée que celle des droits de Fief, on ne sauroit être trop exact, ni à se faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'est sur-tout aux déclarations ou aveux & aux dénombremens qu'il faut s'attacher ; être scrupuleux à se les faire rendre, & à en peser tous les articles & toutes les clauses : examiner si toutes les mutations & les bornes y sont bien expliquées & prouvées ; si tous les droits dûs au Seigneur y sont bien détaillés ; si tous les héritages de la censive y sont bien renseignés ; si le Vassal ou Censitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même ou dans la suite des tems, rejailliroit contre le Public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce droit dans l'aveu ; car ce sont les dénombremens & les déclarations qui réglent pour toujours le sort des héritages & les droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'est donc au Chef de famille à consulter sa Coutume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui est dû de droits seigneuriaux : il apprendra par quelles voies on les peut exiger : & dans quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont pas : cela lui servira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de son bien, comme censives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes, &c. Un bon Econome fait attention à tout : par exemple, s'il achete ou s'il vend, il songera aux charges & aux suites de son contrat ; s'il n'y a pas de centiéme denier ou de franc-fief à payer ; quels seront les lods & ventes ; sera-ce le treiziéme du prix, ou le douziéme ou le quint & requint ; le bien sera-t-il sujet à retrait, soit féodal, soit lignager ; sera-ce à l'Acheteur ou au Vendeur à payer les lods & ventes ; & ainsi de plusieurs autres cas réglés diversement par les Coutumes.

La mouvance & les droits seigneuriaux, quant à la qualité, ne se prescrivent jamais, & ils ne se purgent point par le décret ; il n'y a que la quotité & les arrérages des cens & des autres droits échus, qui se prescrivent par vingt, trente ou quarante années, suivant la différence des Coutumes. Les arrérages & droits échus se purgent par le décret.

Justices.

En France les Justices sont patrimoniales, c'est-à-dire, héréditaires & en commerce. Fief & justice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils sont toujours divisibles : cela est si vrai, que qui vend le Fief sans parler de la Justice, n'est pas censé l'avoir vendue ; & tel a le Fief d'un lieu, qui n'en a pas la Justice. La raison est, que le Fief & justice viennent de différentes causes. Les Fiefs dans leur origine sont des concessions que nos Rois ont faites de leur domaine, à la charge de la foi & hommage ; au lieu que les Justices ont été par eux accordées à des Particuliers, pour rendre la Justice dans leur ressort. Cependant la Justice est un droit attaché à un fonds de terre.

Le droit de haute-Justice oblige les Seigneurs hauts-Justiciers à faire administrer la Justice dans tout leur ressort, tant pour le civil que pour le criminel & la police. Pour cet effet ils peuvent & doivent entretenir le nombre d'Officiers suffisant, sans cependant pouvoir ni augmenter leur nombre, ou en créer de nouveaux au préjudice des anciens, ni destituer ceux qui sont pourvus à titre onéreux par le Seigneur même, ou par ceux de qui il tient son droit. Il doit aussi avoir prisons,

carcan, & faire faire à ses frais le procès aux Accusés, nourrir & entretenir les Enfans trouvés dans sa Justice, &c. En récompense les hauts-Justiciers ont des droits utiles dans toute l'étendue de leur Justice : ils en ont d'honorifiques, comme droits de poids & mésures à bled & à vin, droits de Châteaux & de Forts, les honneurs de l'Eglise, les déshérences, les confiscations, les successions des bâtards, quand ils sont nés, domiciliés & décédés dans leur Justice ; les *biens vacans*, c'est-à-dire, les immeubles qui ne sont revendiqués d'aucun Propriétaire ; & les *épaves*, qui sont les bestiaux ou autres meubles, de quelque nature qu'ils soient, que personne ne réclame : celui qui en trouve, doit les porter au Seigneur haut-Justicier, à peine d'amende arbitraire, parce qu'ils appartiennent sans retour au Seigneur, si on ne les vient pas demander dans quarante jours, après la premiere des trois publications qu'il est obligé d'en faire faire à l'issue de la Messe de Paroisse, pendant trois Dimanches consécutifs. Les hauts-Justiciers ont aussi la moitié ou le tiers des trésors qu'on trouve dans l'étendue de leur Justice.

Il y a des coutumes où les Seigneurs de Fief, quoiqu'ils n'ayent que la basse Justice, ont cependant les droits de déshérence, de confiscation, de bâtardise, d'épaves, &c. Et dans ce cas, la charge des enfans exposés sur leur Fief les regarde & non les hauts Justiciers.

Les droits ci-dessus sont *ordinaires* : disons quelque chose des *extraordinaires*.

Bannalités, Four, Moulin, Pressoir, Moutes.

I. Les droits de bannalité, soit de four, de moulin, pressoir, taureau, ou verrat, & les droits de corvées, de péages, de colombier à pied exclusif, & d'étang, sont tous droits *extraordinaires*, quoique bien des Seigneurs de Justice ou de Fief en aient d'attachés à leur glébe. Comme ces droits sont autant de servitudes contraires au droit commun, on ne peut pas les acquérir par quelque jouissance que ce soit, fût-elle de cent ans paisible. Outre la possession, il faut ou que la Coutume donne le droit, ou qu'il y en ait un titre de vingt-cinq ans au moins, passé du consentement de tous les Habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cause de l'établissement de la bannalité est utile pour eux tous. Des actes déclaratifs, ou même d'anciens dénombremens du Seigneur, où le droit de bannalité sur ses Vassaux est compris, suffisent & font présumer le titre primordial de la bannalité, quand le Seigneur a avec cela une possession immémoriale paisible, publique & continuelle, pourvû que cette possession ait été précédée de la part du Seigneur, d'une défense ou contradiction prescrite sur les Tenanciers. Mais on prescrit toujours contre ces servitudes, quand on a cessé d'y être assujetti pendant le tems de prescription admise par la Coutume du lieu.

Les Sujets d'un Seigneur haut Justicier ne peuvent pas, sans son consentement, s'assujettir pour argent prêté ou autre cause invalide, à la bannalité envers un autre, quand bien même le premier n'auroit pas droit de bannalité.

Lorsque le droit de bannalité est anciennement établi, & que comme tel il est reconnu par la Communauté entiere des Habitans, un seul Particulier n'est pas recevable à le contester ; de la même maniere qu'il ne peut pas être prescrit par un seul Habitant, quand il y a une possession publique & reconnue contre la totalité morale des Banniers.

II. L'effet de la bannalité consiste en trois points ; 1°. contraindre ses Sujets de venir au moulin, four ou pressoir ; 2°. les empêcher d'en construire dans son ressort ; 3°. empêcher les Meûniers voisins de venir chasser dans sa Seigneurie : & s'il trouve dans l'étendue de son Fief, ou les Meûniers voisins chassant en fraude, ou ses Banniers revenant de moudre ou cuire ailleurs, (car jusqu'à ce qu'ils

aient été ailleurs, ils peuvent se repentir, & la contravention n'est point parfaite,) il peut saisir & confisquer le bled, la farine, les pains & les bêtes qui en sont chargées; mais hors son Fief, il n'a què l'action contre ses Banniers, pour le payement des droits de bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'Eglise, même le Curé, sont sujets à la bannalité, quand la Coutume ou le titre ne les en exceptent pas. Cependant, malgré le droit de four bannal, les gentilshommes & autres ayant fiefs dans l'étendue de la Seigneurie banniere, peuvent faire construire des fours dans leurs maisons, & y faire cuire le pain de leur table, celui de leurs Domestiques & Métayers; de crainte que leurs farines ne soient gâtées par le transport: mais ils doivent le droit de cuisson de pain au Seigneur Bannier, afin de ne lui pas causer de préjudice: il n'est rien dû pour la pâtisserie. Hors ce cas, tout bled qui se consomme en farine ou pain dans l'étendue de la bannalité, est sujet au ban du moulin & du four; mais le bled acheté hors de la Seigneurie, pour faire du pain qui se vend aussi hors de la Seigneurie, n'est point sujet au ban: on n'y peut pas même assujettir le bled qui se récolte ou s'achete dans la bannalité pour un autre usage que celui de mouture, à moins que la Coutume du lieu ne l'y oblige expressément; sans cela on peut même emporter & faire moudre ailleurs le bled qu'on destine pour être employé en pain qui sera mangé hors des limites de la bannalité, à l'exemple des Boulangers de Gonnesse.

Le Propriétaire Bannier ne peut pas empêcher les boulangers étrangers de venir vendre du pain dans sa bannalité, sous l'inspection de la police du lieu.

Si ceux qui sont sujets au ban de moulin ou de four, après y avoir attendu vingt-quatre heures, ne peuvent pas moudre leur grain au moulin, ni cuire leur pain au four, ils peuvent aller ailleurs sans craindre de perdre leurs grains ou pains, ni d'encourir d'amende pour cette fois; car les nécessités naturelles ausquelles la mouture & la cuisson remédient, ne peuvent pas souffrir un plus long retardement; & celui qui est sujet à la bannalité, est cru à son serment d'avoir attendu.

La plûpart de nos Auteurs disent qu'un moulin bannal est toujours censé être un moulin à eau fixe. Un moulin à vent n'est point réputé moulin bannal, quoique le Seigneur soit Seigneur de Fief, qu'il fasse voir par titres qu'il a un titre de moulin bannal, & qu'il soit en possession de percevoir sa bannalité par le moulin à vent. Il faut de plus, pour que le moulin à vent soit censé bannal, que le Seigneur de Fief, qui le posséde, ait un titre précis & suffisant qui prouve que la bannalité est attachée au moulin à vent sans cela la bannalité est présumée inhérente à un moulin à eau fixe: le moulin à vent est trop peu stable, & son travail est trop incertain & trop interrompu, pour être le siége de la bannalité; & s'il n'y a pas de titre exprès en sa faveur, on présume que les Habitans n'y ont été moudre que par bienséance ou par force: c'est pourquoi la possession ne sert de rien alors; & faute de titre précis, il en faut toujours revenir à la liberté commune. Mais, quand le moulin à vent n'est que le secours d'un moulin à eau, son instabilité prétendue ne peut pas servir de prétexte pour disputer la bannalité.

Plusieurs estiment même que les moulins à vent peuvent être bannaux dans les Coutumes qui ne distinguent pas entre les moulins à vent & ceux à eau; d'autant que la raison qu'on apporte, pour ôter la bannalité aux moulins à vent, peut être levée sans ôter la bannalité; puisque, par le droit commun des moulins bannaux, comme on vient de le dire, celui qui y a attendu vingt-quatre heures, peut aller moudre à un autre.

Le Seigneur ne peut pas contraindre ses Sujets d'aller à son moulin, s'il n'est en suffisant état de réparations, c'est-à-dire, s'il n'est pas en état de faire bonne farine, & s'il n'est pas fourni de tous les poids & mesures nécessaires.

Les Sujets peuvent même se dispenser impunément d'aller au moulin bannal; s'ils y ont souffert quelque dommage, jusqu'à ce que le Seigneur leur en ait fait raison.

Le droit de bannalité de four ou de moulin est plus personnel que réel, puisque ce sont des servitudes qui assujettissent principalement les personnes : c'est pourquoi elles sont dûes en général par tous les domiciliés du district, quoiqu'ils n'y aient aucuns héritages; mais aussi elles ne sont pas dûes par ceux qui n'ont point de maison, & qui n'engrangent point dans le ressort de la bannalité. Les Vassaux qui font aussi valoir leur bien sans demeurer & sans engranger les fruits dans le Fief, ne sont point sujets à la bannalité, parce qu'ils demeurent & consomment les grains ailleurs, où la bannalité peut être dûe.

Quelquefois pourtant ils payent le droit de *verte-moute* au Seigneur, dans la bannalité duquel ils levent leurs fruits ; & ce droit de verte-moute est ordinairement la seiziéme gerbe, que le Vassal paye pour l'équivalent de la bannalité au Seigneur, dans le ressort duquel le Vassal n'a point de maison & n'engrange pas. Mais, pour prétendre ce droit de verte-moute, il faut non-seulement la possession paisible & ancienne, mais encore un titre ancien & séparé de celui de bannalité ; car le droit de bannalité & celui de verte-moute n'ont rien de commun, & il faut titres différens pour l'un & pour l'autre ; d'autant que le droit de moute n'est quelquefois qu'un droit foncier qui peut exister sans moulin ni seigneurie.

Les avoines même ont été assujetties à la verte-moute en faveur du Seigneur Bannier, qui en a la possession sur ces bas grains, quoique ses titres n'en fissent pas une mention expresse.

Le droit de bannalité de pressoir (à la différence de ce qui vient d'être dit de celle de moulin ou de four) est réel : c'est pourquoi les Tenanciers y sont sujets pour les vignes & arbres qu'ils ont dans la Seigneurie à laquelle la bannalité de pressoir appartient.

Le droit de moute dû aux moulins bannaux, est ordinairement le seiziéme boisseau : le droit de verte-moute, pour ceux qui le doivent, est de même la seiziéme gerbe des bleds qui croissent dans l'étendue de la bannalité : le droit de four est de dix pains un ; le droit de tor, d'un sol par vache ou genisse ; & le droit de verrat, de six deniers pour chaque truie.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de bannalité, il ne peut empêcher ses Sujets de construire fours & moulins, ni d'aller moudre & cuire ailleurs, quoiqu'il ait plusieurs fours & moulins ausquels cela feroit préjudice. Il ne peut pas non plus empêcher les Meûniers voisins d'y venir chasser mouture, si la Coutume du lieu ne lui donne pas le droit exclusif de chasse, comme Seigneur féodal, ou comme haut-Justicier & Voyer.

Et même ceux qui sont sujets au ban, peuvent aller moudre ailleurs impunément & sans rien payer au Seigneur de leur ban, quand son moulin ou son four ne va pas faute de réparations, d'eau ou de vent : le Seigneur du ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ses Banniers d'avoir chez eux des moulins à bras, pour eux ou pour autres. Bien plus, quiconque possede un fief servant, quoique ce fief soit dans l'étendue de la bannalité du Seigneur duquel il releve, peut bâtir un moulin sur son fief servant, pour lui, pour sa maison & pour tous ceux qui ne seront pas sujets à la bannalité.

Qui a droit de moulin, peut d'un moulin à bled, en faire un moulin à tan, à huile, à draps ou à papier, sans que les voisins qui ont aussi droit de moulin, puissent se plaindre. Le Seigneur peut aussi transférer son moulin d'un lieu à un autre du même Fief, sans le consentement de ses Vassaux ; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un moulin bâti au-dessous.

Le

Le *brai*, c'eſt-à-dire, l'eſcourgeon & l'orge broyé pour faire de la biere, gâte les moulins à bled. C'eſt pourquoi le Seigneur ne peut pas obliger d'aller moudre le brai à ſon moulin, à moins qu'il n'en ait un deſtiné au brai; ou bien qu'il ne ſoit en poſſeſſion preſcrite de faire moudre le brai à ſon moulin à bled.

La plûpart des Meûniers prétendent avoir droit de faucher un andain de pré, tout le long du biez & de l'arriere-biez de leur moulin.

IV. *Police des moulins.* 1°. Leur mauvaiſe conſtruction peut ſervir à retenir la farine. Comme c'eſt en tournant que la meule ſupérieure écraſe le grain ſur celle de deſſous qui eſt immobile; c'eſt auſſi par ce mouvement circulaire qu'elle écarte la farine entre la circonférence extérieure des meules & un cercle d'ais qui les environne; & c'eſt de-là qu'elle eſt néceſſairement déterminée par la preſſion qui la pouſſe également de tous côtés, à tomber par un auget, qui eſt à l'unique ouverture de ce cercle, dans la huche qui eſt au-deſſous.

Au lieu de cela, les Meûniers fripons font le cercle d'ais quarré, afin qu'il reſte de la farine dans les coins. Ils tiennent ce cercle peu ſerré, ils font des poches ou recoins & des ouvertures aux ais, afin qu'une partie de la farine reſte ou tombe ailleurs que dans la huche. On les oblige d'avoir leurs ais de meules à point rond, bien clos & ſerrés, ainſi que leurs couliſſes de chûte.

2°. Ils font d'autres infidélités en rebattant & creuſant leurs meules pour avoir des poches; en mouillant leurs ais pour retenir la farine, ou la rendre plus peſante à ceux qui la prennent au poids; ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des feves, du ſon, des recoupes & autres mixtions parmi de bon bled; ou bien encore en ſerrant les meules, pour moudre plus fin à ceux qu'ils prenoient dans le deſſein de reprendre leur farine à la meſure au lieu du poids.

3°. Ils doivent moudre diligemment & chacun ſuivant ſon tour d'arrivée, ſans préférence que pour le Seigneur & les Officiers de ſa Juſtice, & ſans pouvoir garder le grain même qu'ils ont été chercher, plus de vingt-quatre, ou au plus trente-ſix heures. Les Sujets banniers doivent être préférés aux étrangers, qui peuvent aller ailleurs; & c'eſt pour cette même raiſon que les Meûniers les préferent par abus.

4°. Ils doivent avoir non-ſeulement des meſures de toutes ſortes depuis la plus petite juſqu'à la plus grande, & toutes bien jaugées, marquées & ſolides; mais encore des poids & balances bien étalonnés, afin que ceux qui y viennent, puiſſent donner & reprendre leur grain de mouture comme ils voudront, à la meſure ou au poids, ce qui eſt à leur choix, quand bien même ils auroient donné à la meſure le grain qu'ils veulent reprendre en farine au poids, *& vice versâ*; car les Meûniers, qui veulent tromper, ſavent également enfler & le poids du grain (par exemple, en le mouillant pendant qu'il mout) & le volume de la farine même, en ſerrant les meules, en y mêlant d'autres grains, ou en diſpoſant la trémie & l'auget de certaine façon. Pour prévenir les fraudes, il n'y a qu'à faire meſurer & peſer le grain avant de le mettre dans la trémie, pour en reprendre la farine ou au poids ou à la meſure, ſelon le parti qu'on croira le plus avantageux.

Le bled & la farine doivent être de même poids, excepté deux livres pour le déchet de la farine ſur le ſeptier, peſant en grain deux cens quarante livres; ſinon il y a de la fraude de la part du Meûnier.

A la meſure, douze boiſſeaux de bled raz en doivent rendre treize de farine comble, & il y a encore du profit pour le Meûnier, le comble ajoutant un tiers à la meſure raſe.

Dans les campagnes, le droit de mouture varie ſuivant les lieux: dans celles des environs de Paris, le prix ordinaire eſt de dix ſols par ſeptier, de douze

boisseaux pesant chacun vingt livres de bled froment, à l'exception du Hurepoix & de la Beauce, où les Meuniers se payent en grain à raison d'un douziéme: ailleurs le taux le plus ordinaire est un seiziéme.

Leur huche doit être placée en bas, & éloignée de la tremie, pour éviter toute occasion & soupçon de vol ou mélange.

Dixmes.

I. Nous avons parlé légérement de la dixme *ecclésiastique*, au Chapitre des Bleds.

L'usage du lieu décide de quelles choses la dixme est dûe, & à quelle quotité elle est dûe. Cet usage se prouve par ce qui s'est pratiqué le plus généralement dans la Paroisse depuis quarante ans, & non par l'usage ou possession particuliere sur le morceau de terre ou autre chose dont seroit question; car c'est la Coutume qui établit la dixme, & la Coutume se forme par le consentement de la plus grande partie, *quod frequentius observatur*. Cette régle est générale pour toutes sortes de dixmes ecclésiastiques, soit prédiales ou personnelles, soit grosses ou menues, soit solites ou insolites; du moins tel est le droit & telle est la Jurisprudence du Parlement de Paris. Mais celui de Rouen y fait une exception pour les dixmes extraordinaires ou *insolites*; & il veut que, quoique la dixme ordinaire soit dûe, même imprescriptiblement, & à la quotité la plus générale du lieu, en vertu de ce seul usage, cependant les dixmes insolites puissent se prescrire par quarante ans, & qu'elles soient réglées par la possession sur la chose contentieuse, & non par la possession sur le plus grand nombre des autres héritages de la même Paroisse: ce qui est une Jurisprudence particuliere à ce Parlement, laquelle ne paroît pas avoir d'application aux dixmes domestiques.

On doit la dixme des choux, navets, raves, oignons, asperges, safrans, lins, chanvres, navettes, & autres productions qu'on recueille sur les terres [illegible]demment sujettes à la dixme, ou quand ces productions sont les gros fruits du lieu.

La dixme des agneaux doit être levée dans la Semaine Sainte, & dans quelques endroits à la Saint-Jean; sinon les Décimateurs en doivent la nourriture & garde.

Les Curés ne peuvent s'abonner à une somme de deniers pour les dixmes de leur Paroisse; elles doivent se payer en espéces, nonobstant la possession immémoriale de payer un certain gros.

Les terres de l'ancien domaine des Cures sont exemptes de dixmes, tant à l'égard de l'Evêque, qu'à l'égard des gros Décimateurs & des Propriétaires des dixmes inféodées: mais les terres du nouveau domaine des Cures, c'est-à-dire, tout ce qui est acquis ou présumé acquis depuis la fondation & dotation des Cures, doit dixmes; & c'est ordinairement la possession immémoriale de l'exemption ou du payement des dixmes, qui décide du fait de savoir si les terres de la Cure sont de l'ancien ou du nouveau domaine.

Les Religieux exempts de dixmes ne peuvent prétendre les novales, que des terres de leur domaine nouvellement défrichées, & cultivées par leurs mains dans les lieux de leur exemption: mais ailleurs, même dans les lieux où ils perçoivent la dixme seulement *jure privilegii*, la dixme des novales appartient de droit commun au Curé.

Les dixmes doivent être perçues sur tous les fonds ensemencés, à la réserve des parcs & des jardins pour le plaisir, qui ne sont point de plus grande étendue qu'il n'est permis par la Coutume des lieux.

En plusieurs endroits, on doit la dixme du sainfoin, & c'est grosse dixme, ainsi que le sarrasin. On la doit aussi du vin, des bois taillis, du produit des arbres fruitiers, & des fruits & grains croissans dans les clos. Il en faut pourtant excepter, 1°. les jardins potagers; 2°. la portion que l'usage du lieu permet de mettre en verdages pour la nourriture des bestiaux de harnois; 3°. le bois pour le chauffage & l'usage du Propriétaire. Dans le Parlement de Toulouse, on exempte de dixme, le terrein de deux journées d'homme, tant pour les légumes & fruits, que pour les vins, bleds & autres grains.

La dixme des taillis se régle, de même que les fruits d'iceux, entre les successeurs du bénéfice à qui il en appartient, non par le tems de la jouissance, mais par celui de la coupe. En Normandie on paye la dixme des pépinieres, pour ce qui en est vendu hors de la Paroisse; mais on ne la paye pas pour les bois de futaie, soit de pleines futaies, soit d'aucunes rangées ou fossés: les bois de pommiers & de poiriers ne sont point à plus forte raison sujets à la dixme.

Si les gros Décimateurs & Curés ont des granges dans la Paroisse, il est jugé qu'on peut les obliger eux & leurs Fermiers à y engranger leurs pailles, afin que les Habitans, qui ont originairement donné la dixme, puissent plus commodément y acheter de quoi nourrir des bestiaux & faire des fumiers, qui, en servant à l'engrais des terres, servent aussi à augmenter la récolte & la dixme.

On voudroit même assujettir à cette régle, les possesseurs de dixmes inféodées, leur consommation prise, quand ils les perçoivent eux-mêmes: mais si des Laïcs sont dans une possession immémoriale d'avoir les pailles des dixmes, en fournissant de granges, ils y doivent être maintenus, même contre les Curés & gros Décimateurs.

Quant au *droit de suite*, *rapport* ou *partage de dixmes*, dû à cause des bestiaux, qui labourent ou prennent leur nourriture dans un dixmage, & qui pernoctent ou hébergent dans un autre, ce droit dépend principalement de l'usage des lieux; & au défaut d'usage certain, on suit volontiers à Paris les dispositions que les Coutumes de Berry & de Nivernois contiennent à ce sujet. Le Parlement de Rouen a adjugé la dixme des agneaux, au Curé du terrein sur lequel la bergerie étoit construite, quoique tout le reste des bâtimens, & le domicile du Fermier propriétaire des bestiaux, fût dans une autre Paroisse, dans laquelle seule le troupeau prenoit sa paisson & sa nourriture.

la dixme ne s'arrérage point contre ceux qui la doivent sur leur fonds, quoiqu'on en puisse demander la restitution à celui qui l'a mal perçue.

II. Quant aux dixmes inféodées, quand bien même on les présumeroit ecclésiastiques dans leur origine, elles ne viennent qu'après la dixme ecclésiastique. Mais, malgré les contestations nées au Concile de Latran de 1179, depuis les Ordonnances de Philippe le Bel, & en dernier lieu depuis l'Édit de Juillet 1708, on ne doute plus que ce ne soit un bien profane, un droit patrimonial & foncier, qui se régle par les titres & par la Coutume du lieu. La possession centénaire justifiée par titres énonciatifs de l'inféodation, suffit pour la prouver. Elles tombent dans le commerce. Les Seigneurs peuvent même posséder les menues dixmes inféodées au préjudice du Curé.

Cependant on les considere en plusieurs cas, comme dixmes ecclésiastiques: & comme telles, 1°. on les juge à Paris, sujettes aux portions congrues, aux réparations & aux autres charges; avec cette différence, qu'elles n'y sont sujettes que subsidiairement, quand elles sont retournées à l'Eglise, comme bien laïc & féodal, *cum onere fundi;* au lieu qu'elles sont pures dixmes ecclésiastiques, quand elles sont retournées à l'Eglise *sine onere fundi*; 2°. Elles se levent avant le champart, nonobstant la possession immémoriale du contraire,

propter ſpem reverſionis; 3°. Elles peuvent être cédées aux Gens d'Egliſe à perpétuité, ſans retour, ſans droit d'amortiſſement ni de retrait, quand il y a ſuppreſſion de fief; & alors elles reprennent leur premiere nature de dixmes eccléſiaſtiques; 4°. les terres exemptes de dixmes pendant qu'elles ſont poſſédées par des Religieux exempts de dixmes, & depuis aliénées par eux, par bail à rente fonciere ou autrement, retournent au droit commun, & doivent la dixme au Curé, à l'excluſion du Seigneur des dixmes inféodées.

Champart & Complant.

Le champart, *campi pars*, eſt un droit ou ſeigneurial ou ſimplement foncier; qui conſiſte en la faculté de prendre, en exemption de tous frais de culture & de récolte, une certaine partie de grains, légumes, pommes & autres fruits que produit l'héritage ſujet à ce droit; la dixme (même inféodée) prélevée ſans récompenſe. *Champart*, *terrage* & *agrier* ſont des mots ſynonymes: celui de *complant* eſt propre pour les vignes.

Le champart dépend beaucoup de la Coutume & de la poſſeſſion preſcrite; enſorte qu'on ne peut l'étendre ſur un héritage libre, ſous le ſeul prétexte qu'il eſt enclavé parmi beaucoup d'autres qui le payent, & chacun en peut preſcrire la quotité.

Le champart ſeigneurial eſt le ſeul dont le fonds ne ſe purge point par le décret, même dans les Coutumes qui aſſujettiſſent à la force du décret les droits fonciers, & les rentes ou redevances *anciennes*: & ce mot d'*anciennes* comprend toutes celles qui ne ſont point rachetables.

Le champart ſeigneurial eſt auſſi le ſeul qui ſoit *portable*, c'eſt-à-dire, qu'on doive mener dans la grange champartereſſe du Seigneur, pourvû qu'elle ſoit ſituée dans l'étendue de la Seigneurie d'où l'héritage releve. De droit les autres champarts, même tous champarts en Artois, ſont *querables*, & il ſuffit d'avoir appellé le Champartier à la comptée des gerbes, comme pour la dixme.

Mais les champarts, de quelque qualité qu'ils ſoient, ne s'arréragent point; d'autant qu'on n'en donne pas de quittances, non plus que pour la dixme. Cependant la derniere Juriſprudence du Parlement de Paris, ſemble incliner à permettre qu'on puiſſe demander juſqu'à cinq années de champart.

Pour que ce droit ſoit ſeigneurial ou réputé tel, il ne ſuffit pas qu'il ſoit dû au Seigneur du lieu. Il faut, 1°. que l'héritage releve de lui à cauſe du Fief du lieu; 2°. que cet héritage ne lui doive ni cenſive, ni aucune autre redevance; 3°. qu'il ne paroiſſe point que le champart ſoit dû pour une autre cauſe que la conceſſion originaire du fonds; car en l'un de ces cas, le champart ne ſeroit qu'un ſimple droit foncier.

Une terre en labour ſujette à champart, ne peut être miſe en pré, pâture ou bâtimens, ſans le conſentement de celui à qui le champart eſt dû, parce que cela diminue ſon droit de part aux fruits de la choſe en eſſence: en quoi il y a encore différence entre le champart & le cens, *qui no i penſationem fructuum, ſed honorem Domini reſpicit.*

Corvées.

Les corvées ne ſont point exigibles ſans titres: & même dans les Coutumes qui diſent que le Seigneur peut acquérir les ſervitudes rurales par une poſſeſſion de trente ans ſans titre, on eſtime qu'il faut que cette poſſeſſion ait un autre motif que la complaiſance des Sujets, & qu'elle ait commencé par une contradiction ou injonction de la part du Seigneur.

Quand le nombre, le lieu & la forme des corvées sont déterminés par le titre, il faut le suivre : si elles sont indéfinies, par exemple s'il est dit que les Sujets sont *à toutes corvées*, on les régle à douze par an ; & au reste on les limite suivant la décence & la possibilité, sans déranger l'agriculture.

Les corvées honnêtes, comme la garde de la personne ou du château du Seigneur, même celles qui, sans être honorables, sont du moins tolérables, comme une chanson ou quelqu'autre divertissement, sont dûes par le vassal en personne : les corvées méchaniques ou indécentes s'acquittent par substitut, ou par le payement à dûe estimation.

Les corvées seigneuriales ne peuvent être cédées ni affermées. Cependant les corvées utiles, qui consistent en journées d'hommes, d'animaux, ou en autres œuvres laborieuses, peuvent être exigées par les Fermiers des Fiefs auxquels elles sont dûes.

A celles qui sont dûes à jour certain, *dies interpellat pro homine.* Pour celles dont le tems est arbitraire ou incertain, il suffit de faire avertir les Sujets par publication, issue de Messe paroissiale du chef-lieu du Fief, sans être obligé de les faire citer à domicile ; & ceux des corvéables, ainsi interpellés, qui n'y satisfont pas, doivent acquitter les corvées en essence, celles des années passées suivant l'estimation, l'amende, si la Coutume la donne, & même les dommages & intérêts, si le Seigneur en a souffert, faute par les Sujets d'avoir satisfait aux corvées demandées.

Les corvées ne s'arréragent point, c'est-à-dire, qu'on ne peut exiger celles des années passées, dont on n'a point fait de demande dans le tems.

Quoiqu'il y ait des loix qui assujettissent ceux à qui les corvées sont dûes, à nourrir les personnes & animaux qui les font, en quoi il y a de l'humanité, sur-tout pour les Journaliers ; cependant c'est chose jugée, que les corvéables doivent se nourrir eux & leurs bêtes, parce qu'ils doivent acquitter à leurs frais ce qu'ils doivent à leur Seigneur.

Il a été aussi jugé que le décret ne purge point les corvées & autres droits seigneuriaux, quoique particuliers & insolites.

Quand il est dû au Seigneur des corvées par ménage ou par feu, ou d'autres prestations pareilles, comme service de Prévôté, si la maison vient à être démolie, en ce cas le Seigneur se fait payer dans certaines Coutumes, pour dédommagement de la non-résidence, un droit qu'ils appellent *droit de non-ressseantise*, qui est ordinairement de cinq sols par an pour chaque service ou corvée de bras.

Péages.

Les péages, pontonages & autres droits de cette nature, ne sont dûs que quand il y a titre ou possession de cent ans, & quelqu'ouvrage public que le Seigneur, qui perçoit le droit, soit obligé d'entretenir, comme écluse, bac, curement de riviere, ponts, chaussées, grands chemins à réparer.

La pancarte des droits légitimes doit être attachée sur des poteaux, à côté du lieu où les droits sont prétendus, & on ne peut arrêter les passans ni leurs chevaux, équipages ou bateaux : on peut seulement leur saisir quelques meubles ou denrées jusqu'à concurrence du droit de péage, & y établir Commissaire pour les faire vendre.

Droits de Colombier, de Garenne & d'Etang.

Le droit de Colombier est ordinairement un droit seigneurial, de même

que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La régle la plus générale du Pays coutumier est, que tout Seigneur haut Justicier (pourvû qu'il ait censive) & tout Seigneur de Fief, (pourvû qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont droit de colombier. Tout autre n'en peut pas avoir, quelque domaine qu'il ait; il peut seulement avoir voliere ou fuie, pourvû qu'il ait cinquante arpens de terre.

Mais, quand la lettre ou l'esprit de la Coutume du lieu ne défend colombier, garenne ni étang, il est permis à tous Particuliers d'en avoir: c'est un effet de la liberté publique, & de l'usage que chacun a de son bien, pourvû que ce soit sans faire tort à son voisin, ni au Public, par l'écoulement des eaux, par les fouilles ou le dégât que font les lapins, ou autrement; car, en ces cas, l'intérêt général l'emporteroit sur le particulier. C'est pourquoi, suivant notre usage, les droits de garenne & de colombier sont fort restreints, comme nous le dirons au second Tome, en parlant de cette matiere plus à fond.

Droits d'Usages.

Les usages accordés dans les forêts, sont de deux sortes; le bois, & le pâturage des bestiaux.

On ne doit mettre aucuns bestiaux dans les bois, qui ne soient *défensables*, c'est-à-dire, qu'ils n'aient trois ans de coupe pour le moins; encore faut-il distinguer les bêtes chevalines des bêtes à cornes: les premieres paissent l'herbe assez assidument, & ne touchent pas aux branches; au lieu que les autres s'élevent en haut, broutent par-tout, & font bien plus de tort aux rejets du bois: c'est pourquoi on peut mener les chevaux dans des tailles de cinq ans ou de trois au moins; au lieu qu'il est bon qu'elles aient six à sept années pour y mettre des vaches.

Les Usagers qui ont droit de pâturage ou de panage, n'y peuvent mettre que les bestiaux de leur nourriture: c'est ce que la Coutume de Nivernois appelle l'*enge-de-Mars*. Le mot d'*enge* en vieux François, signifie *race*; d'où viennent ceux d'*engence*, *enger* & *engendrer*: de sorte que l'*enge-de-Mars* comprend tous les bestiaux que les Usagers avoient en propre à la Notre-Dame de Mars, d'avant l'ouverture de la paisson, & les petits ou suivans qui en sont venus depuis; mais ceux d'achat ou de commerce, non plus que ceux de confidence, n'y entrent point. On ne doit pas non plus y recevoir les bestiaux pris par bail ou à cheptel, quoiqu'on les tolere dans le Nivernois, en indemnisant le Seigneur très-foncier.

Les bestiaux de la nourriture ont été fixés à deux vaches & quatre porcs pour chaque feu ou ménage, de quelque qualité que soient les Usagers, soit Propriétaires ou Fermiers.

Le pâturage est toujours défendu pendant les *tems du brout* & de la fanaison, comme je l'ai dit ailleurs; & dans les jeunes tailles jusqu'à cinq ans.

On appelle *gros-Usagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la forêt d'autrui un certain nombre de perches ou d'arpens de bois, dont ils s'approprient tous les fruits (*uti, frui ad compendium*) soit pour bâtir ou réparer, soit pour se chauffer, &c. ceux d'entr'eux qui ne payent rien, ou ne payent qu'une modique reconnoissance pour ce gros usage, s'appellent *francs-Usagers*: & les *menus-Usagers* sont ceux qui n'ont que pour leurs besoins (*usus ad quotidianam necessitatem*) les droits de pâturage & de panage, & la liberté de prendre le bois brisé ou arraché, le bois sec tombé ou non, tous les morts-bois, les restes des Charpentiers, la branche de plein-poing, pour se clorre & ramer leurs lins.

Pour avoir ces droits, il faut titre & possession joints ensemble, ou du moins une possession si ancienne & si parfaite, qu'elle mette le droit d'usage au-dessus de tout reproche & de tout soupçon.

L'ordonnance de 1669 a supprimé tous les droits de bois d'usage à bâtir & réparer, même les droits de chauffage dans les forêts du Roi, à quelque titre qu'ils fussent dûs, sauf à pourvoir à l'indemnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange: elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir, & ne conserve que les chauffages accordés aux Officiers moyennant finance, & aux Hôpitaux & Communautés à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payés, non pas en essence, mais en argent sur le prix des ventes, en se faisant par eux inscrire dans les états arrêtés au Conseil, sans Arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roi.

Au surplus, il faut satisfaire à l'usage, tel qu'il est dû par le titre & par la possession: mais les Usagers sont responsables de leurs Ouvriers & Domestiques; ils ne peuvent prendre leur usage que dans le lieu & sur la Paroisse où il est dû, & ils ne doivent pas toucher au chablis, ni à aucun bois de délit.

Il y a même beaucoup de cas où l'équité & l'économie demandent qu'on réduise les droits d'Usage: ce qu'il est bon de connoître, soit pour prévenir les abus quand on fait la concession des usages, soit pour les réformer par la réduction des droits, comme il sera expliqué à l'article suivant.

Les droits d'usage ne s'arréragent point, c'est-à-dire, qu'il faut les prendre chaque année.

La redevance, qui se paye pour la concession de l'usage soit en argent, grains, volailles ou corvées, est à la charge du Locataire & non du Propriétaire de l'héritage qui a le droit; & il est dû par chaque année, s'il est annuel, quand même on n'auroit pas perçu l'usage, à moins qu'on n'ait auparavant déclaré par écrit y renoncer pour toujours, ce qui ne peut être fait que par celui qui a la pleine propriété de l'héritage.

Les Usagers ne peuvent pas non plus vendre ou transporter leurs droits d'usage à aucune autre personne.

Usages en Bois.

Il y a trois sortes d'usages de bois; bois pour bâtir, bois pour brûler, & bois pour hayer: tous ces droits n'ont été accordés que dans la présupposition que les forêts pourroient les supporter, sans en forcer la possibilité.

I. Quant au bois à bâtir & réparer, pour en faire une juste réduction, il faut considérer, 1°. quel pouvoit être l'état de la forêt, lorsque l'usage a été accordé, & en faire comparaison avec celui où elle se trouve à présent; parce que les libéralités des Princes, devant être réglées sur le pied du fonds de leurs finances, les dons accordés sur leurs forêts, doivent être réglés sur la possibilité d'icelles.

2°. Il faut examiner quelle étoit la qualité des Communautés & des Particuliers, des lieux & des bâtimens dont il s'agissoit, lorsque les concessions ont été faites, pour en faire une semblable comparaison à la condition présente des personnes & des lieux; car, si le don de cet usage a été accordé pour la maison d'un Paysan, d'un simple Gentilhomme, d'un Curé, d'un Monastère de six, sept à huit personnes, l'usage ne doit point augmenter pour passer à un plus grand Seigneur, ou à une Communauté plus considérable, dont les bâtimens seroient augmentés du triple au quadruple, & au-delà: s'il a été accordé à une Paroisse de vingt, trente à quarante feux, il ne doit pas passer aux Habitans qui s'y seront établis depuis, l'usage devant être réduit aux maisons des anciens

Usagers ; & sur-tout qu'on n'étende point le droit d'usage à un bois de meilleure essence, comme du bouleau ou du saule au tremble, du tremble au hêtre, de l'orme au chêne, &c.

II. Pour ce qui est du bois à brûler, l'usage du chauffage est différent.

Les uns ont concession de prendre du bois, soit verd, soit sec, autant qu'il en faut *pour leur provision*, sans mesure. Ce droit doit être réduit à certaine quantité de cordes, parce qu'il peut avoir été octroyé à un Particulier, & passer à un tiers qui en dépensera dix fois autant ; & en faisant la réduction, le Commissaire aura les mêmes considérations que ci-dessus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation de cet usage, on peut commettre une infinité d'abus : ainsi il faut le réduire à certaine quantité de cordes ; & en faisant cette réduction, on doit avoir égard à l'état ancien & présent de la forêt, & de la personne ou Communauté à laquelle le chauffage a été accordé ; car, quand la cause pour laquelle le chauffage a été accordé cesse, le chauffage cesse aussi.

L'usage *du brisé, sec & traînant*, ou *des remanans aux Charpentiers*, peut être toléré en tout tems & en tout bois.

L'usage *du mort-bois & du blanc-bois* doit être absolument défendu dans les taillis, & toléré dans les futaies de quarante à cinquante ans ; mais avec cette clause, qu'il sera visité sur les lieux par le Garde du triage, avant qu'il puisse être enlevé : il faut même tenir la main à ce que le bois d'usage soit coupé par tronçons courts, & fendu sur le champ avant l'enlevement, afin qu'on ne prenne pas du bois à bâtir pour du bois de chauffage : sur-tout n'accorder jamais les estocs ou souches, parce que cela occasionne les délits.

L'usage *du verd en gisant*, ne doit être souffert en façon quelconque, parce qu'il donne occasion aux abus, & qu'on ne peut faire distinction du bois mal pris avec le bois usager : c'est pourquoi, avant qu'il soit enlevé, il est nécessaire qu'il soit devenu sec.

L'usage *du bois-mort en étant*, ne doit point être souffert, même quand l'arbre seroit sec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir : il faut pourvoir à ceux qui ont cet usage, ainsi qu'il sera trouvé à propos.

Le chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de sommes doit être supprimé, s'il a été accordé gratuitement ; mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & présent état de la forêt & des personnes ou Communauté.

De même du chauffage *par laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'usage de ceux qui ont droit de prendre *bois pour hayer*, (ce que les Livres des Eaux & Forêts appellent *la branche de plein poing*, ou de moins, pour eux clorre & leurs lins ramer) doit être absolument défendu dans les taillis ; mais on peut le tolérer dans les futaies de cinquante ans & au-dessus.

Tous ces droits d'usages en bois accordés dans une forêt méritent beaucoup d'attention de la part de ceux qui sont préposés à la conserver ; 1°. pour que le droit ne se communique pas à de nouvelles habitations non comprises dans la concession originaire ; 2°. pour qu'il ne passe pas les termes de la concession à la personne de l'Usager, qui souvent la vend ou donne à ses parens & amis, ce qui ruine les Marchands ; 3°. pour la qualité & quantité du bois d'usage, qui ne doit point passer à un bois de meilleure essence, & qui doit toujours se régler sur la possibilité de la forêt ; 4°. pour que le bois d'usage soit bien abattu & hors de seve.

Pâtures & Communes.

Le pâturage eſt un des objets importans de l'économie champêtre, puiſque les beſtiaux en ſont la principale richeſſe.

On diſtingue ordinairement les pâtures en vives ou graſſes, & en vaines.

I. Les *pâtures graſſes* ſont les prés, les pacages ou communes, le bois, les droits de pâturage & de panages, que quantité de Communautés d'Habitans & de Particuliers ont dans les forêts dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la paiſſon, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Nous avons parlé ci-devant des droits de pâturage & de panage, tant au Chapitre des Prés, qu'en celui des Bois.

Il n'y a que le Propriétaire, ou celui qui eſt en ſes droits, qui puiſſe uſer des pâtures graſſes & vives, parce que ce ſont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce ſont des *communes*, c'eſt-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une Communauté d'Habitans, elles ne ſont que pour les Habitans, auxquels elles ſont communes. Cependant, comme les communes appartiennent à tous les Habitans & à chacun d'eux, chacun y peut mettre le nombre de beſtiaux qu'il veut, même un troupeau étranger, pourvû qu'il ſoit tenu & hébergé dans le lieu: elles ne peuvent être ſaiſies, ni décrétées que pour dettes communes univerſellement à tout le corps des Habitans & autres qui ont intérêt en la commune, & il y faut obſerver les mêmes formalités qu'au décret des biens des mineurs.

Les Seigneurs peuvent demander qu'il leur en ſoit fait un triage; mais, quand il y a pluſieurs Seigneurs, il faut qu'ils demandent tous conjointement à faire le triage; de même quand il y a pluſieurs villages qui ont droit à la commune.

Cependant une commune cédée à des Habitans, à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en propriété à la communauté des Habitans: le Seigneur n'en peut pas demander partage pour jouir de ſon tiers ſéparément, ſur-tout quand il y a cens créé ou reconnu pour cette commune, parce qu'alors il y a aliénation de la propriété utile, qui ôte le retour au Seigneur. Il n'a droit de triage que dans les communes concédées gratuitement par lui ou ſes auteurs: ſi les Habitans en payent quelque reconnoiſſance, ſoit en argent, corvées ou autrement, la conceſſion eſt préſumée onéreuſe; &, quoique le titre n'en ſoit point rapporté par les Habitans, elle empêche toute diſtraction au profit des Seigneurs qui jouiront ſeulement de leurs uſages, ainſi qu'il eſt accoutumé, comme premiers Habitans. Mais, ſi le Seigneur n'a concédé aux Habitans que l'uſage de la commune, & gratuitement; en ce cas, il en eſt tellement propriétaire, qu'il peut faire faire un triage pour avoir ſon tiers divis, pourvû que les deux autres tiers ſuffiſent pour l'uſage des Habitans, ſinon le partage n'auroit point lieu. On ne l'admet que pour les communes de grande étendue, parce qu'on ne préſume pas que la diviſion en ſoit préjudiciable: mais, pour les petites, par exemple, au-deſſous de cinquante arpens, on ne reçoit pas le Seigneur à les partager.

En 1667, le Roi a fait remiſe aux Communautés d'Habitans, du tiers ou triage qu'on pouvoit leur demander pour ſon profit dans les communes relevantes de lui; & la même choſe fut ordonnée pour les droits de tiers ou triage que les Seigneurs pouvoient s'être fait faire depuis 1630, les triages plus anciens furent conſervés aux Seigneurs, en en rapportant le titre. Quand ils ont leur tiers à part, ils ne peuvent plus, ni eux, ni leurs Fermiers, uſer des pâturages, bois

communs & autres usages qui sont réservés en entier aux autres Habitans. Au surplus, les communes sont inaliénables, & il n'est pas permis de les décréter: on peut seulement faire imposer la dette commune sur les Habitans, pour être par eux acquittée aux portions & termes convenables *ex æquo;* ce qui ne se fait plus parmi nous sans Arrêt, & avis de l'Intendant de la Province. Le Seigneur ne peut rien prendre sur le commun des Habitans, ou sur quelqu'un de ses Censitaires, qu'il ne donne au moins trois pieds pour un de même valeur, ou le triple de la valeur de ce qu'il retient; ce qui s'étend à tous ceux qui prennent le bien d'autrui.

Les droits de pâturage & de panage, ainsi que les autres usages, que les Riverains ont dans les forêts voisines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des Usagers: pour en jouir, il faut se conformer aux régles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Propriétaire ne peut faire abattre son bois sans indemniser les Usagers qui y ont droit en essence.

Les *vaines pâtures* sont les chemins publics, les terres à grains, & les prés, après la dépouille des grains de foin, & même du regain, pourvû que l'on ait coutume d'y en faire, & que le pré ne soit pas clos & défendu d'ancienneté; les jacheres, les guerêts, les terres en friche, & généralement tout héritage où il n'y a ni fruit, ni semence. Les landes ou pâtis sont aussi sujets à la vaine pâture, si ce n'est dans quelques Coutumes, qui les en exceptent pour le tems de l'herbe, c'est-à-dire, depuis la mi-Mars, jusqu'en Septembre. Les bois taillis de quatre ou cinq ans de coupe, les accrues des bois au-delà de leurs bornes, & les bois de haute-futaie pour les herbes qui croissent dessous, sont aussi des endroits de vaine pâture pour les Propriétaires & pour leurs Fermiers; à la différence de la glandée, qui est toujours réservée au Propriétaire, sauf les droits de pâturage & panage, pour ceux qui en ont dans les bois d'autrui.

Le droit de mener paître les bestiaux dans les vaines pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, est une espéce de droit commun que quantité de Coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des bestiaux: il y a même des cantons où l'on ne peut mettre ses prairies en *revivre* ou regain, & en empêcher la vaine pâture, après l'enlevement de la premiere herbe, qu'en bâtissant & habitant sur le terrein de la prairie. Par cette vaine pâture, on se sert à la vérité du fonds d'autrui; mais le Propriétaire ne doit pas l'envier, puisqu'il n'en souffre pas, ses héritages ne lui rapportant rien pendant tout le tems qu'on y va en vaine pâture.

Il est pourtant permis de clorre en tout tems ses héritages de vaine pâture, pour en empêcher l'usage commun, à moins que la Coutume ne le défende. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant sur cette matiere, au Chapitre des Prés, à la fin de l'Article premier.

En vaine pâture, il y a ordinairement droit de parcours entre les Habitans des Villages voisins; c'est-à-dire, que les Habitans d'un village peuvent mener leurs bestiaux en vaine pâture jusqu'au clocher, ou jusqu'au milieu du village voisin, ou du moins jusqu'aux clos, suivant les différens usages des lieux, qui servent de régle dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il est d'usage qu'on peut les mener si loin que l'on veut, pourvû qu'elles retournent de jour à leur gîte, & pourvû que le droit de parcours entre voisins y soit établi.

Car assez souvent chaque Paroisse, chaque canton du Village, chaque hameau & chaque cense a chacun son troupeau, & son triage distinct qu'il n'est pas permis d'excéder, ni d'entamer impunément; & cet usage de régler la vaine

pâture par les limites de chaque Paroisse, paroît le plus équitable & le plus naturel, puisque chaque Paroisse, portant les charges de son terrein, doit aussi en avoir tout le profit. Il faut pourtant en excepter le Propriétaire & son Fermier, qui peuvent pâturer toutes les terres qui leur appartiennent, quoiqu'elles soient situées en différentes Paroisses ou cantons : ce qui a lieu aussi pour les Curés.

Dans plusieurs Coutumes, la vaine pâture suit la haute-Justice ; & moyennant une certaine redevance que les Justiciables payent au Seigneur haut-Justicier pour son *droit de blairie*, ou permission de vaine pâture, ils y ont seuls droit ; les étrangers sont sujets à l'amende & à la prise de leurs bestiaux.

Les droits de blairie, ainsi que ceux d'*herbages* morts ou vifs, sont locaux, & se réglent par la Coutume & par la possession.

III. Il y a une différence entre les communes & les terres des Particuliers sujettes à la vaine pâture. Pour les premieres, tout Habitant y a droit, quand bien même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Pour les secondes, comme on n'y a droit que par une société tacite, ce droit doit être proportionné, suivant la nature des sociétés, aux terres que chacun y posséde ; ensorte que ceux qui n'en ont point, ne doivent pas faire pâturer : ils n'ont la pâture sur les autres, que parce que les autres l'ont sur eux.

C'est aussi pour cela que chaque Habitant ne peut faire paître dans les vaines pâtures autant de bêtes qu'il lui plaît : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il posséde dans la Paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour pour les bêtes à laine, suivant les Réglemens du Parlement de Paris, que les autres Cours adoptent. Quant aux chevaux & bêtes à cornes, il n'y a point encore de régle de proportions établie, à moins qu'on ne prenne celle que quelques Coutumes ont fait, en ne permettant, à chacun de mettre dans les pâturages publics, que les bestiaux de son crû, ou nécessaires à son usage, pour & autant qu'il en aura nourri l'hiver précédent du produit de sa récolte.

Il n'y a, en cela, aucune différence entre le noble & le roturier : le Seigneur même de la Paroisse est soumis à cette loi, sauf à lui à avoir un troupeau séparé qui n'ira que sur ses terres, & sauf le cas du triage pour les communes qui pourroient être sujettes à triage, parce que, hors ce cas, les pâtures n'ont été établies que pour la commodité de toutes les maisons & fermes du canton. C'est à la Communauté des Habitans qu'appartient la propriété utile des pâtures ; &, comme le droit en est réel & non personnel, il doit être réglé à proportion des terres que chacun posséde. C'est aussi pourquoi il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'Habitant qui les envoie paître, car ce droit n'est pas pour les Marchands de bestiaux, qui consommeroient la plus grande partie des nourritures destinées pour toute la Paroisse ; ce qui s'entend des communes.

On permet par humanité le pâturage d'une vache ou de deux chevres aux pauvres gens qui n'ont que l'habitation ; mais on ne doit pas souffrir qu'aucun bétail pâture séparé du troupeau de la Communauté, même à garde faite.

Il faut laisser le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage commun sinon, on ne peut pâturer sur autrui ; car celui qui ne laisse pas le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage de la Communauté, est à cet égard comme s'il n'avoit point de labourage ; & *qui n'a labourage, n'a pacage.*

Le pâturage de nuit n'est permis à personne que sur son propre bien ; encore devroit-on le défendre dans les lieux ouverts.

Il est défendu de mettre dans les pâturages, soit publics ou particuliers, des

bêtes attaquées de maladies contagieuses, comme gale, vérole ou claveau, qui pourroient infecter & gâter le reste du troupeau. Les Propriétaires des autres bestiaux ont droit de chasser les bêtes infectées, & même de demander la réparation du dommage qu'ils en ont souffert, si le Maître de ces bêtes infectées n'a pas discontinué de les y envoyer dès qu'il a su leur maladie. Il en est de même des bœufs sujets à frapper de la corne, & des chevaux qui ruent ou mordent

J'ai vu plusieurs personnes douter si le Seigneur, ou un des Habitans qui a droit dans les pâturages de sa Communauté, soit communes, soit pâtures grasses ou vaines, peut céder ou louer son droit indivis de pâturage à un étranger, qui n'est point de la même Communauté. La raison de douter est que le pâturage n'appartient qu'à la Communauté des Habitans ; il est réel & indivis entr'eux : ils doivent jouir du droit d'accroissement ; ce n'est même, pour la vaine pâture, qu'une servitude de tolérance, résultante d'un pacte tacite de réciprocité entre les Habitans du même canton ; ils ont intérêt de n'y point admettre des étrangers, qui pourroient confondre les triages, mêler les troupeaux, & frauder la pâture destinée à chaque canton. Mais les Normands, dont le pays est très-couvert, & qui sçavent mettre tout à profit, sont dans l'usage de louer leur droit de pâturage, & ils ne trouvent aucune raison qui empêche qu'on n'en jouisse par autrui, pourvû que celui à qui ce droit est cédé, en use au lieu & place de son cédant, & aux mêmes charges, qu'il mette ses bestiaux dans les troupeaux de la Communauté, & qu'il n'en mette pas plus que son cédant n'auroit eu droit d'y en mettre. On l'a jugé ainsi au Parlement de Paris, même pour la vaine pâture d'un troupeau étranger hébergé dans le lieu. Voyez l'*Arrêt du premier Septembre* 1705, *au Journal des Audiences*.

IV. Les vignes, les garennes & les jardins, sont en défends en tout tems, quoiqu'ils ne soient pas clos. Les terres labourables le sont, tant qu'il y a des grains dessus, soit en semailles, sur pied, en javelles ou en gerbes. Les prés le sont aussi, depuis la mi-Mars, jusqu'à ce que la premiere & la seconde herbe, quand ils en rapportent deux, soient enlevées. Les jeunes bois sont pareillement en défends, jusqu'à trois ans au moins : dans les bois de haute futaie, la glandée n'est ouverte que depuis le premier Octobre jusqu'au premier Février. Il n'y a dans ce tems-là que les Propriétaires & les Usagers qui puissent mener des bestiaux dans la futaie.

Hors ces tems, tout héritage, actuellement stérile, est sujet à la vaine pâture, à moins qu'il ne soit si bien clos de murs, haies ou fossés, que les bestiaux ne puissent y entrer ; car il est libre à tout Propriétaire de clorre son héritage, en gardant les chemins ; & *qui ferme ou bouche, défend* ; ensorte qu'il n'est permis à aucun autre de rompre la clôture, pour y faire entrer ses bestiaux.

Celui dont les bêtes auroient pâturé dans l'héritage clos, ou défendu, sera tenu du dommage, & à réparer les brêches & ouvertures qu'elles y auroient faites ; mais, si la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fût fait sur les bords des grands chemins, & par échappée, que le Pâtre n'auroit pû empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'est pourquoi les héritages, qui sont sur les grands chemins, & à l'issue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos ; autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne restent sur l'héritage à garde faite en tems défendu.

Il y a plusieurs bêtes qu'il est défendu en tout tems de mener paître dans les communes, & sur les terres d'autrui, parce que ces bêtes sont très-nuisibles aux prés, aux bois, au labourage, & aux vignes. Telles sont les chevres, les porcs, hors le tems & le lieu du glandage ; les oies, dont la fiente brûle l'herbe ; les

bêtes fauves, & autres bêtes mal-faisantes. On y comprend même les brebis & moutons, par rapport aux bois & aux prés : mais on peut les mener paître dans les communes & marais, près de la mer, parce que les herbes salines ne valent rien pour les chevaux, quoiqu'elles soient bonnes pour toutes les bêtes qui sont à lait ; elles sont bonnes aussi pour les moutons, vaches & cochons : il faut pourtant que les cochons, qu'on y met, aient le grouin annelé, afin qu'ils ne fouillent point la terre : & à l'égard des bêtes à laine, on ne les y met qu'après les jumens & bêtes à cornes, parce que les ouailles, ainsi que les chevres, rasent l'herbe de trop près, & rongent souvent jusqu'à l'œil de la plante ; leur haleine & leurs dents brûlent aussi l'herbe, ou y impriment une forte odeur, pour laquelle tous les autres bestiaux ont de l'aversion.

V. Il est permis à tout Propriétaire & Fermier, de saisir lui-même, sans ministere d'Huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou lorsqu'elles sortent, gardées ou non ; & il doit les mettre en fourriere, dans le parc du Seigneur, ou autre lieu public, afin que le Propriétaire puisse reconnoître, nourrir & visiter ses bestiaux : car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui.

La plûpart estiment qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les blesser, pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce sont des bêtes qui font beaucoup de courses & de dégât, comme les porcs, sur-tout lorsqu'on les chasse ; & encore plus les oies, & autres volailles, qui sont difficiles à prendre & à chasser. Cependant il vaut beaucoup mieux en user toujours avec modération, & n'en venir à cette extrémité, qu'après avoir averti le Maître des bestiaux de les bien faire garder, sur-tout dans les saisons où ces animaux causent le plus de dommage : s'il ne le fait pas, sa négligence autorise celui qui en souffre à se faire justice lui-même. Si les bêtes sont blessées, fût-ce à mort, en les chassant, soit par les chiens, à coups de pierres, ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action du dommage, aux Propriétaires des bêtes, puisqu'enfin elles sont défendues : mais celui qui tue, ou qui fait tuer des bestiaux, surpris en dommage, ne peut les emporter chez lui, il faut qu'il les laisse sur le champ ; & le Maître de ces bestiaux doit, outre cela, payer tout le dommage, sans pouvoir abandonner les bestiaux, tels qu'ils soient, pour le dommage. Qu'il soit à garde faite, ou par négligence, il doit être payé par chacun des Propriétaires, à proportion du nombre des bestiaux qui l'ont fait, sauf leur recours, s'il y écheoit, contre le Garde : de même, les Chefs de familles sont responsables civilement des fautes de ceux qui gardent leurs bestiaux.

Il est bon d'intenter l'action en dommage fait par bestiaux, le plutôt que l'on peut, si-tôt qu'on a sa preuve par témoins. La durée de cette action est différente, suivant les Coutumes : il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques Coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la Coutume du lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours dûe en cette matiere, pour punir la négligence, c'est au Juge à y suppléer, aussi-bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître, touchant la prise des bêtes ; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment, combien il les peut retenir, si le dommage est reconnoissable au tems de l'action, &c.

Taille, & autres Charges.

I. Outre les charges générales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celles du lieu de notre demeure. Tels sont les octrois, l'entretien des ponts,

chaussées & chemins ; les tutelles & curatelles ; les collectes de taille & de sel ; selon l'ordre de l'ancienneté de l'imposition au rôle ; les charges & taxes de chaque Communauté particuliere, dont on est membre ; les taxes & commissariats des Pauvres ; le marguillage ; les dixmes qui sont dûes en essence, sur le champ même, & qui, au surplus, se réglent sur l'usage actuel de la Paroisse, & non sur celui des lieux voisins, soit pour la quotité de la dixme, ou pour la qualité des fruits qui peuvent y être sujets ; le logement du Curé, les réparations de la nef, des chapelles, & du cimetiere de l'Eglise paroissiale, & celles du clocher, quand il est hors du chœur : car les possesseurs des dixmes ecclésiastiques, & subsidiairement ceux des dixmes inféodées, sont obligés de fournir la portion congrue au Curé, de réparer & entretenir le cancel, le chœur & le clocher, quand il fait partie du chœur ; même de fournir les livres, calices & ornemens, lorsque le revenu de la Fabrique n'y suffit pas ; & ce, jusqu'à concurrence du tiers des dixmes ecclésiastiques.

Les possesseurs de ces dixmes contribuent encore pour un tiers au logement du Curé : les deux autres tiers, ainsi que les réparations de la nef, & de tout ce qui en fait partie, même le clocher, en tant qu'il fait partie de la nef, sont à la charge des Paroissiens, par contribution entr'eux.

Cette contribution se fait par Arrêt du Conseil, & avis de l'Intendant de la Province, sur tous les biens-fonds de la Paroisse, exempts ou non exempts, (la seule dixme exceptée.) Les Propriétaires en supportent le tout, quoiqu'ils ne soient point Habitans : les simples Locataires n'y contribuent pas, quoique ce soit une charge, dont les Habitans actuels ont seuls le bénéfice. Hors des villes ce sont les seuls Habitans, soit Fermiers ou Propriétaires, qui paient le salaire des Vicaires, & des Clercs, ou Maîtres d'écoles ; de même que les Habitans seuls, paient les rentes dûes pour droits d'usage, & les taxes de confirmation de ces droits, parce que tout cela suit l'habitation.

Les Curés sont obligés d'entretenir leurs Presbyteres de toutes réparations locatives & usufruitieres, après qu'on le leur a donné en bon état ; & s'ils ont été un an, même en quelques endroits six mois, sans s'en plaindre, ils n'y sont plus recevables : ils ne peuvent pas augmenter le nombre des bâtimens, sans le consentement des Habitans, qui en demeureroient chargés dans la suite.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y est sujet à toutes les charges, de même qu'on participe à tous ses droits & priviléges. On ne commence à contribuer aux charges publiques, qu'à l'âge de vingt-cinq ans ; on peut même trafiquer, & faire un métier jusqu'à vingt-quatre ans & un jour, sans être imposable à la taille, pourvû qu'on ne prenne point de ferme.

Les Bourgeois des villes, qui demeurent la plûpart de l'année aux champs, sont réputés Habitans du lieu où ils font le plus grand séjour durant l'année, & ils y sont sujets à la taille, & à toutes autres charges ; ils n'en sont exempts, que quand ils résident ailleurs, au moins sept mois de l'année.

Les Habitans des villes peuvent avoir, en un village taillable, une maison, & y faire valoir leurs jardins, clos & vignes, sans qu'on puisse les y mettre à la taille, pourvû que, pour éviter la fraude, ils fassent valoir ces clos & vignes par des gens taillables.

Les Bourgeois peuvent même vendre librement ce qui est de leur crû, & nourritures faites de leurs fonds, & sur leurs fonds.

Les baux à moitié fruits n'assujettissent point les Propriétaires à la taille ; de même qu'un privilégié qui donne des bestiaux à ses Fermiers, à moitié croît, ne commet point pour cela de dérogeance.

Les Bourgeois de quelques villes franches, comme Paris & Amiens, ont le

privilége de faire valoir une de leurs fermes, dans une ſeule Paroiſſe de leur Election, juſqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter; mais ils ne peuvent jouir de ce privilége que dans une ſeule Paroiſſe : encore, pour en jouir, & être réputé Bourgeois de la ville franche, il faut y réſider actuellement au moins ſept mois de l'année, y tenir appartement, en rapporter le bail & les quittances & celles de la capitation, du ſel, des taxes des Pauvres, & des boues & lanternes, quand ces taxes ſont établies dans la ville.

Tous Eccléſiaſtiques peuvent faire valoir dans une ſeule Paroiſſe une ferme, juſqu'au labour de quatre charrues, pourvû que ce ſoit le patrimoine de l'Egliſe, ou le leur échu en ligne directe; mais ils ne peuvent faire valoir aucun acquêt, ni aucun bien échu en ligne collatérale : ils ſeroient même taillables s'ils faiſoient valoir quelque choſe dans une autre Paroiſſe, fût-ce le propre de leur Egliſe ou le leur.

Les Curés & Vicaires peuvent faire valoir, ſans payer taille, les dixmes de la Paroiſſe, les héritages affectés à la Cure, ceux de la Fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroiſſe, en propre direct, ou par titre ſacerdotal.

Les Gentilshommes ne peuvent faire valoir de leur bien, que la valeur de quatre charrues en un ſeul domaine, dans une ſeule Paroiſſe, & ſans pouvoir joindre pluſieurs terres ou fermes en une.

Les Officiers privilégiés ne peuvent point avoir plus que le labour de deux charrues : encore, quand ce ſont des Commenſaux de la Maiſon du Roi, ou des Princes du Sang, pour jouir de leurs priviléges, il faut néceſſairement trois choſes, ſuivant l'Edit du mois d'Août 1705 : 1°. qu'ils ſoient employés dans l'état qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aides de Paris : 2°. qu'ils aient au moins ſoixante livres de gages : 3°. qu'ils faſſent réellement le ſervice, & que, pour le prouver, ils faſſent ſignifier tous les ans aux Habitans du lieu, leur départ pour le ſervice, atteſté par les Juges du lieu, & le certificat du ſervice, quand ils en reviennent. Il y a quelques Officiers de Venerie & de Santé qui ſe diſent exempts de ſervice; mais il faut qu'ils montrent une Déclaration du Roi enregiſtrée en la Cour des Aides, qui les maintienne dans les priviléges ſans ſervir; &, qu'outre cela, ils faſſent voir qu'ils ſont employés perſonnellement dans l'état de la Cour des Aides, avec ſoixante livres de gages au moins. Le moindre défaut de ces formalités emporte la perte de l'exemption.

Fin du premier Tome.

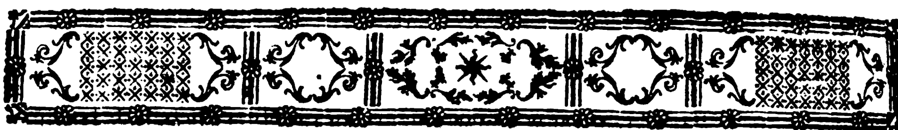


TABLE
DES MATIERES
CONTENUES DANS CE VOLUME.

A

L

M

Q

R

V

Fin de la Table des Matieres.

